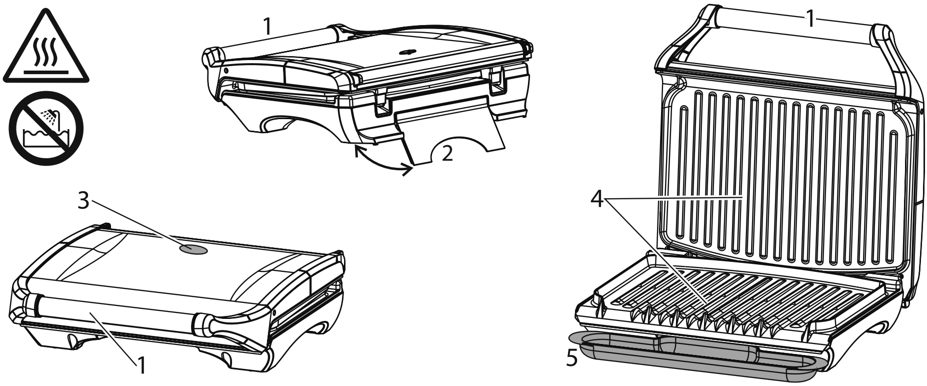
Russell Hobbs





Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

1 Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

2 Schließen Sie das Gerät nicht über einen Timer oder über Fernsteuerung an.

3 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten.

4 Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).

5 Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist

6 Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

7 Gerät keinesfalls für irgendwelche anderen Zwecke als zur Zubereitung von Nahrung verwenden.

Zeichnungen	2 aufstellbarer Fuß	4 Grillplatten
1 Griff	3 Kontroll-Lampe	5 Auffangschale

8 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet

VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

Platten mit einem feuchten Tuch abwischen.

ZUKLAPPEN ODER ANWINKELN?

1 Sie können mit Hilfe des aufstellbaren Fußes einen stärkeren Aufstellwinkel der Grillplatten erzeugen und somit das Ablaufen von Fett in die Auffangschale beschleunigen. Sie können den Fuß auch einklappen, damit die Speisen und Zutaten nicht nach vorne rutschen.

2 Grillen Sie Fleisch, Burger und Lebensmittel, die Fett abgeben, mit aufgestelltem Fuß.

3 Grillen Sie Sandwiches, Panini und Lebensmittel, die flüssige Zutaten wie geschmolzenen Käse beinhalten, mit eingeklapptem Fuß.

ZUBEREITUNG

4 Platzieren Sie die Auffangschale mittig unter der Vorderseite des Grills, so dass sie alle Flüssigkeiten auffangen kann.

5 Öffnen Sie den Grill, wischen Sie die Platten mit etwas Speiseöl oder Butter ab, danach schließen sie ihn.

✸ Keine fettarme Butter oder Margarine verwenden - sie könnten am Grill anbrennen.

VORWÄRMEN

6 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.

7 Die Kontroll-Lampe erlischt, wenn die Betriebstemperatur erreicht ist. Durch das Nachheizen schaltet sie sich dann immer wieder ein und aus.

BEFÜLLEN SIE DEN GRILL

8 Wenn die Kontroll-Lampe erlischt, ist der Grill mit dem Topfhandschuh zu öffnen.

9 Legen Sie die Speisen mit einer Pfannenwender oder einer Zange, nicht mit den Fingern, auf die untere Platte.

10 Verwenden Sie nichts, was aus Metall ist oder scharf ist, sonst werden Sie die Antihaftbeschichtungen beschädigen.

11 Schließen Sie den Grill.

12 Das Scharnier ist beweglich, um sich auch dickeren oder außergewöhnlich geformten Speisen anzupassen.

13 Die Platten sollten in etwa parallel sein, um ungleichmäßiges Garen zu vermeiden.

14 Warten Sie bis das Essen gar ist.

HERAUSNEHMEN DER NAHRUNG

15 Prüfen Sie ob diese gar ist. Im Zweifelsfall nochmals hineingeben und noch etwas länger garen lassen.

16 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Nahrung Grillbesteck aus Holz oder Plastik.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

17 Ziehen Sie den Netzstecker vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen.

18 Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

19 Verwenden Sie ein mit etwas Speiseöl angefeuchtetes Papierhandtuch, um hartnäckige Flecken zu entfernen.

20 Auffangschale in warmem Spülwasser oder im oberen Fach der Spülmaschine spülen.

✸ An den Stellen, an denen die obere und die untere Platte sich berühren, können die antihaftbeschichteten Oberflächen Anzeichen von Abnutzung zeigen. Das ist nur ein Schönheitsfehler und hat keinen Einfluss auf die Funktion des Grills.

AUFBEWAHRUNG

21 Um Platz zu sparen, klappen Sie den aufstellbaren Fuß herunter und verstauen Sie den Grill in aufrechter Position.

UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

Rezepte

= Hand voll
15 = Esslöffel (15ml)
5 = Teelöffel (5ml)
g = Gramm
ml = Milliliter

Panini belegt mit geräucherter Makrele (1 Portion)

2 geräucherte Makrelenfilets
3 Scheiben Vollkornbrot
4 Cherrytomaten, halbiert
1 Brunnenkresse

Dressing

2 15 Crème fraîche
½ 5 geriebene Zitronenschale
½ 5 Zitronensaft
1 5 schwarzer Pfeffer

Rühren Sie das Dressing in einer Schüssel an. Stellen Sie es 2 Stunden kalt. Verteilen Sie kleine Stücke der Makrele auf einer Scheibe Brot, geben Sie Tomaten und Brunnenkresse dazu und legen Sie die zweite Scheibe Brot darauf. Grillen Sie diese 2-3 Minuten lang. Träufeln Sie das Dressing darüber.

Rezepte finden Sie auf unserer Website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/551077

Garzeiten & Nahrungssicherheit

Verwenden Sie diese Zeiten rein als Richtlinie. Diese beziehen sich auf frische oder völlig entfrostete Nahrung, die auf mittlerer Temperaturstufe gegrillt wird. Fügen Sie beim Garen gefrorener Nahrungsmittel 2-3 Minuten für Meeresfrüchte und 3-6 Minuten für Fleisch und Geflügel, abhängig von der Dicke und Dichte der Nahrung, hinzu.
Beim Garen vorverpackter Nahrungsmittel sind die Anleitungen auf der Packung oder dem Etikett zu befolgen.

Meeresfrüchte	**min**
Lachsfilet	3-4
Wolfsbarsch	3-5
Heilbuttschnitte, 12-25 mm	6-8
Lachsschnitte, 12-25 mm	6-8
Schwertfischschnitte, 12-25 mm	6-9
Thunfischsteak, 12-25 mm	6-8
Schaschlik, 25 mm große Würfel	4-6
Garnelen	1-2
Jakobsmuscheln	4-6
Rindfleisch	
Filet	5-7
Lendensteak	7-8
Hacksteak/Frikadelle, 100g	7-8
Schaschlik, 25 mm große Würfel	7-8
Round Steak	5-7
Würstchen	6-8
Sirloin Steak	7-9
T-Bone Steak	8-9
Lamm	
Schaschlik, 25 mm große Würfel	7-8
Lendenkoteletts	4-6
Huhn/Pute	
Hühnerbruststücke	5-7
Schenkel (Huhn)	5-7
Putenbrust, in Scheiben geschnitten	3-4

Schweinefleisch	**min**
Kotelett, 12 mm	5-6
Schinkensteak	5-6
Schaschlik, 25 mm große Würfel	7-8
Würstchen	6-8
Lendenstück, 12 mm	4-6
Sandwiches	
Käse	2-3
Schinken (gekocht)	5-6
Snacks	
Calzone	8-9
Hot Dogs	2-3
Obst	
Äpfel, Hälfte/Scheibe	6-8
Bananen, der Länge nach halbiert	3-4
Nektarinen, Hälfte/Scheibe	3-5
Pfirsiche, Hälfte/Scheibe	3-5
Ananas, Scheibe	3-7
Gemüse	
Spargel	3-4
Auberginen, Scheibe / Würfel	8-9
Zwiebeln, dünne Scheibe	5-6
Paprika, dünne Scheibe	6-8
Paprika (erst grillen, dann häuten)	2-3
Ganze Paprikaschoten, mit Öl bepinselt	8
Kartoffeln, Scheibe / Würfel	7-9

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

1 Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

2 Veillez à ne pas connecter l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.

3 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

Ne plongez pas l'appareil dans du liquide.

4 Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple, des rideaux).

5 Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.

6 Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.

7 Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner de la nourriture.

8 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

pour un usage domestique uniquement

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Essuyez les plaques de cuisson avec un torchon humide.

À PLAT OU INCLINÉ ?

1 Vous pouvez soulever l'élément de rabat pour incliner le gril et accélérer l'écoulement de la graisse dans le bac récepteur, ou laisser le gril à plat, pour éviter que les aliments ne glissent vers l'avant de l'appareil.

2 Grillez la viande, les hamburgers et tous les aliments qui produisent de la graisse, sur le gril en position inclinée.

3 Grillez les sandwiches, panini, et les aliments contenant des ingrédients liquides comme du fromage fondu, sur le gril en position à plat.

schémas
1 poignée
2 élément de rabat
3 voyant
4 plaques de cuisson
5 bac récepteur

PRÉPARATION DES ALIMENTS

4 Centrez le bac récepteur sous le devant du gril, afin de récupérer tout l'écoulement.
5 Ouvrez le gril, graissez les plaques du gril avec un peu de beurre ou d'huile de cuisine, puis fermez-le.
✵ N'utilisez pas de margarine pauvre en matières grasses; cela risque de brûler dans le gril.

PRÉCHAUFFEZ

6 Mettez la fiche dans la prise de courant.
7 Le voyant s'allume, puis s'allume et s'éteint de pair avec la régulation de température.

REMPLISSEZ LE GRILL

8 Lorsque le voyant s'éteint, utilisez un gant thermique pour ouvrir le grill.
9 Placez les aliments au fond de la plaque avec une spatule ou des pinces, mais pas avec les doigts.
10 N'utilisez rien de métallique ou de pointu, vous risquez d'endommager les surfaces anti-adhésives.
11 Fermez le grill.
12 La charnière est articulée pour s'adapter à des aliments épais ou de forme bizarre.
13 Les plaques de cuisson du gril doivent être parallèles pour permettre une cuisson homogène.
14 Attendez jusqu'à ce que les aliments soient cuits.

RETIRER LES ALIMENTS

15 Vérifiez que c'est cuit. Si vous en doutez, faites cuire un peu plus longtemps.
16 Enlevez les aliments cuits avec des outils en bois ou en plastique.

SOINS ET ENTRETIEN

17 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
18 Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
19 Utilisez une serviette en papier humectée d'un peu d'huile de cuisine pour enlever les tâches incrustées.
20 Lavez le bac récepteur dans de l'eau chaude savonneuse ou sur le plateau supérieur du lave-vaisselle.
✵ La surface anti-adhésive peut avoir des marques d'usure aux endroits où l'élément supérieur et l'élément inférieur se touchent. Ceci n'est que cosmétique et n'a pas d'effet sur le fonctionnement du gril.

RANGEMENT

21 Pour gagner de l'espace, abaissez l'élément de rabat, puis rangez le gril en position verticale.

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

temps de cuisson et sécurité alimentaire

Utilisez ces temps de cuisson simplement pour vous guider. Elles sont valables pour les aliments frais ou complètement décongelés. Pour la cuisson des aliments congelés, ajoutez 2 à 3 minutes pour les fruits de mer et 3 à 6 minutes pour la viande et la volaille, selon l’épaisseur et la densité des aliments.

Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l’emballage ou l’étiquette.

fruits de mer	**min**
filet de saumon	3-4
filet de bar (loup)	3-5
darne de flétan, 12-25 mm	6-8
darne de saumon, 12-25 mm	6-8
darne d’espadon, 12-25 mm	6-9
darne de thon, 12-25 mm	6-8
brochettes, cubes de 25 mm	4-6
crevettes roses	1-2
coquilles St Jacques	4-6
agneau	
brochettes, cubes de 25 mm 7-8	
côtes premières	4-6
poulet/dinde	
morceaux de poitrine de poulet	5-7
cuisses (poulet)	5-7
poitrine de dinde, en tranches	3-4
snacks	
calzone (pizza soufflée)	8-9
hot dogs	2-3
fruits	
pommes, demi/tranche	6-8
bananes, tranches dans la longueur	3-4
nectarines, demi/tranche 3-5	
pêches, demi/tranche	3-5
ananas, tranche	3-7

bœuf	**min**
filet	5-7
aloyau	7-8
hamburger, 100 g	7-8
brochettes, cubes de 25 mm 7-8	
bifteck (tranche)	5-7
saucisses	6-8
faux filet	7-9
T-Bone (steak à l’os)	8-9
porc	
côtelettes, 12 mm	5-6
tranche de jambon salé/fumé	5-6
brochettes, cubes de 25 mm 7-8	
saucisses	6-8
filet, 12 mm	4-6
légumes	
asperges	3-4
aubergines, tranche/cube	8-9
oignons, fines tranches	5-6
poivrons, fines tranches	6-8
poivrons, grillés puis pelés	2-3
poivrons entiers brossés à l’huile	8
pommes de terre, tranche/cube 7-9	
sandwiches	
fromage	2-3
jambon (cuit)	5-6

recettes

15 = cuillère à soupe (15ml) g = grammes = poignée
5 = cuillère à café (5ml) ml = millilitres

panini au maquereau fumé (pour 1 personne)

2 filets de maquereau fumé cuits
4 tomates cherry, coupées en deux
3 tranches de pain intégral
1 cresson

sauce:

2 15 crème fraîche
½ 5 jus de citron
½ 5 zeste de citron, râpé
1 5 poivre noir

Mélanger la sauce dans un récipient. Laisser au réfrigérateur pendant 2 heures. Émietter le maquereau sur un tranche de pain, couvrir avec les tomates et le cresson, puis ajouter l’autre tranche de pain. Griller pendant 2-3 minutes. Verser la sauce sur la préparation.

des recettes sont disponibles sur notre site Web:
http://www.russellhobbs.com/ifu/551077

afbeeldingen	2 klep	4 grillplaten
1 handvat	3 lampje	5 drupbakje

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

1 Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

2 Sluit het apparaat niet via een timer- of een afstandsbedieningsysteem aan.

3 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundige persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.

4 Gebruik het toestel niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bijv. gordijnen).

5 Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.

6 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als hij niet wordt gebruikt.

7 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het grillen van etenswaren.

8 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Neem de grillplaten af met een vochtige doek

HORIZONTAAL OF GEKANTELD

1 U kunt de klep omhoog doen om de grill te kantelen en het vet sneller in het drupbakje te laten stromen, of deze horizontaal laten, om te voorkomen dat het eten naar de voorkant van de grill glijdt.

2 Gril vlees, hamburgers en alle andere etenswaren die vet vrijlaten in de gekantelde stand.

3 Gril sandwiches, panini en eten met vloeibare ingrediënten zoals gesmolten kaas in de horizontale stand.

VOORBEREIDING

4 Zet het drupbakje middenvoor onder de grill om het eventuele vet en kookvocht op te vangen.
5 Open de grill, bestrijk de grillplaten met een beetje olie of margarine en doe de grill weer dicht.
✵ Gebruik geen halvarine - dit verbrandt op de grill.

VOORVERWARMEN

6 Steek de stekker in het stopcontact.
7 Het lampje gaat aan als het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt en gaat daarna aan en uit, afhankelijk van de thermostaat die de temperatuur regelt.

DE GRILL BELEGGEN

8 Als het lampje uitgaat, maak de grill dan met een ovenwant open.
9 Leg de etenswaren op de onderste grillplaat. Gebruik hiervoor een spatel of een tang, niet uw handen.
10 Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen; dit beschadigt de anti-aanbaklagen.
11 Doe de grill weer dicht.
12 Het scharnier past zich automatisch aan de dikte en vorm van de etenswaren aan.
13 De grillplaten moeten ongeveer parallel staan om ongelijkmatige resultaten te voorkomen.
14 Wacht tot de etenswaren gaar zijn.

ETENSWAREN VAN DE GRILL HALEN

15 Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.
16 Verwijder de etenswaren met houten of plastic keukengerei.

ZORG EN ONDERHOUD

17 Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
18 Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
19 Gebruik keukenpapier met wat olie voor het verwijderen van hardnekkige vlekken.
20 Was het drupbakje af in warm water met afwasmiddel of in het bovenste rek van de vaatwasmachine.
✵ Op plaatsen waar de bovenste plaat in contact komt met de onderste plaat, kan de antiaanbaklaag tekenen van slijtage vertonen. Dit is puur cosmetisch, en zal de werking van de grill niet beïnvloeden.

OPSLAG

21 Doe de klep omlaag en berg de grill verticaal op om ruimte te besparen.

MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

kooktijden & voedselveiligheid

Deze kooktijden kunnen enkel als aanwijzing beschouwd worden en gelden voor verse of volledig ontdooide etenswaren. Voeg bij bevroren etenswaren 2-3 minuten toe voor vis en schaaldieren en 3-6 minuten voor vlees en gevogelte, afhankelijk van de dikte en dichtheid van de etenswaren.

Volg voor het grillen van voorverpakte etenswaren de aanwijzingen op de verpakking of het etiket.

vis, schaal- en schelpdieren	**min**
zalmfilet	3-4
zeebaarsfilet	3-5
heilbotmoot, 1,2-2,5 cm 6-8	
zalmmoot, 1,2-2,5 cm	6-8
zwaardvismoot, 1,2-2,5 cm	6-9
tonijnmoot, 1,2-2,5 cm	6-8
kebab, in blokjes van 2,5 cm	4-6
garnalen	1-2
mantel- en kamschelpen	4-6
rundvlees	
runderfilet	5-7
ossehaas	7-8
burgers, 100 g	7-8
kebab, in blokjes van 2,5 cm	7-8
kogelbiefstuk	5-7
worst	6-8
entrecôte	7-9
T-bone	8-9
lamsvlees	
kebab, in blokjes van 2,5 cm	7-8
karbonade	4-6
kip/kalkoen	
kipfilet	5-7
poten (kip)	5-7
kalkoenfilet, gesneden	3-4

varkensvlees	**min**
ribkarbonade, 1,2 cm	5-6
gerookte ham	5-6
kebab, in blokjes van 2,5 cm	7-8
worst	6-8
varkenshaas, 1,2 cm	4-6
belegde broodjes	
kaas	2-3
ham (gekookt)	5-6
snacks	
dubbelgevouwen pizza	8-9
hotdog	2-3
fruit	
appel, halve/in plakjes	6-8
banaan, in de lengte gesneden	3-4
nectarine, halve/in plakjes	3-5
perzik, halve/in plakjes	3-5
ananas, in plakken	3-7
groenten	
asperge	3-4
aubergine, in plakjes/blokjes	8-9
ui, dun gesneden	5-6
paprika, in dunne plakjes	6-8
paprika, gegrild daarna ontveld	2-3
paprika, heel en bestreken met olie	8
aardappel, in plakjes/blokjes	7-9

receptjes

15 = soeplepel/eetlepel (15ml)   g = gram   = handenvol
5 = theelepel (5ml)   ml = milliliter

panini met gerookte makreel (voor 1 persoon)

2 gerookte makreelfilet
4 gehalveerde kerstomaatjes
3 sneetjes volkorenbrood
1 waterkers

saus:

2 15 zure room
½ 5 citroensap
½ 5 citroenschil, geraspt
1 5 zwarte peper

Meng de saus in een kom. Koel gedurende 2 uur. Spreid de makreel uit op een sneetje brood, leg de tomaat en waterkers erop en voeg de andere snee brood toe. Laat 2-3 minuten grillen. Doe wat saus erover.

u vindt recepten op onze website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/551077

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza e in particolare quanto segue:

1 L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 ani e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a condizione che vengano controllate/istruite e capiscano i pericoli in cui si può incorrere. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto il controllo di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

2 Non collegare l'apparecchio mediante un sistema a timer o a controllo a distanza.

3 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante o dal suo agente di servizio, per evitare pericoli.

Non immergere l'apparecchio in sostanze liquide.

4 Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili (es tende).

5 Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.

6 Staccare la spina dalla presa di corrente quando non state utilizzando l'apparecchio.

7 Non utilizzare l'apparecchio se non per la cottura di cibi.

8 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

solo per uso domestico

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

Passare un panno inumidito sulle piastre di cottura.

PIATTO O INCLINATO?

1 Potete sollevare l'aletta per inclinare il grill e velocizzare lo scorrimento del grasso nel vassoio raccogli grasso o lasciarlo in piano per evitare che il cibo scivoli verso la parte frontale del grill.

2 Grigliare carne, hamburger e qualsiasi altro cibo che libera grasso sul grill inclinato.

3 Grigliare sandwiches, panini, cibi contenenti ingredienti liquidi come formaggio fuso sul grill in piano.

PREPARAZIONE

4 Posizionare il vassoio raccogli grasso sotto la parte anteriore del grill, in modo che raccolga eventuali fuoriuscite di liquidi.

5 Aprire il grill, ungere leggermente le piastre con un po' d'olio da cucina o con un pò di burro, poi chiuderlo.

Non spalmare prodotti ipocalorici poiché potrebbero bruciare sul grill.

immagini	2 aletta	4 piastre di cottura
1 manico	3 spia	5 vassoio raccogli grasso

PRERISCALDAMENTO

6 Inserire la spina nella presa di corrente.
7 Si accende la spia che continua ad accendersi ed a spegnersi seguendo l'azione del termostato di controllo della temperatura.

COME RIEMPIRE IL GRILL

8 Quando la spia luminosa si spegne, usare il guanto da forno per aprire il grill.
9 Posizionare il cibo sulla piastra inferiore del grill utilizzando una spatola o una pinza, non le dita.
10 Per evitare di danneggiare le superfici antiaderenti dell'apparecchio, non usare oggetti metallici, taglienti o appuntiti.
11 Chiudere il grill.
12 La cerniera è studiata per potere cuocere cibi con spessore alto o di forma insolita.
13 Per ottenere una cottura uniforme, le piastre di cottura devono essere pressappoco parallele.
14 Attendere fino alla completa cottura del cibo.

PER RIMUOVERE IL CIBO

15 Controllare che sia cotto. In caso di dubbio, continuare ancora un po' la cottura.
16 Rimuovere il cibo cotto con utensili in legno o plastica.

CURA E MANUTENZIONE

17 Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
18 Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
19 Usare un fazzolettino di carta inumidito con un po' d'olio da cucina per rimuovere le macchie più ostinate.
20 Lavare il vassoio raccogli grasso in acqua tiepida con sapone, oppure ponendolo nel ripiano superiore della lavastoviglie.
✸ Nei punti in cui le piastre superiore ed inferiore sono a contatto, le superfici antiaderenti possono presentare segni d'usura. Si tratta di un aspetto puramente estetico che non interesserà il funzionamento del grill.

CONSERVAZIONE

21 Per risparmiare spazio, abbassare l'aletta,poi conservare la griglia in posizione verticale.

PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

tempi di cottura e sicurezza dei cibi

Usare i tempi di cottura suggeriti solo come guida. Si riferiscono a cibi freschi o completamente scongelati. Nel cuocere cibi congelati, aggiungere 2-3 minuti per i frutti di mare, e 3-6 minuti per le carni e il pollame, secondo lo spessore e la densità del cibo.
Nel cuocere cibi confezionati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione o sull'etichetta.

frutti di mare	**min**
filetto di salmone	3-4
filetto di sciarrano	3-5
braciola di halibut, 12-25 mm	6-8
braciola di salmone, 12-25 mm	6-8
braciola di pesce spada, 12-25 mm	6-9
braciola di tonno, 12-25 mm	6-8
kebab, cubetti di 25 mm	4-6
gamberetti	1-2
canestrelli	4-6
pollo/tacchino	
petto di pollo a pezzi	5-7
cosce (di pollo)	5-7
petto di tacchino, a fette	3-4
frutta	
mele, mezze/a fette	6-8
banane, affettate in lungo	3-4
mandarini, mezzi/a fette	3-5
pesche, mezze/a fette	3-5
ananas, a fette	3-7
sandwich	
formaggio	2-3
prosciutto (cotto)	5-6
snack	
calzone	8-9
hot dog	2-3

manzo	**min**
filetto	5-7
bistecca nella lombata	7-8
hamburger, 100 g	7-8
kebab, cubetti di 25 mm	7-8
bistecca rotonda	5-7
salsicce	6-8
lombata di manzo	7-9
bistecca con l'osso	8-9
maiale	
braciole, 12 mm	5-6
bistecca nella coscia	5-6
kebab, cubetti di 25 mm	7-8
salsicce	6-8
filetto, 12 mm	4-6
agnello	
kebab, cubetti di 25 mm	7-8
braciole nella lombata	4-6
verdure	
asparagi	3-4
melanzane, a fette/cubetti	8-9
cipolle, a fette sottili	5-6
peperoni, a fette sottili	6-8
peperoni, alla griglia e sbucciati	2-3
peperoni interi spennellati d'olio	8
patate, a fette/cubetti	7-9

ricetta

15 = cucchiaio (15ml)
5 = cucchiaino di passata (5ml)
g = grammi
ml = millilitri
= manciata

pane con sgombro affumicato (1 porzione)

2 filetti di sgombro affumicato cotti
4 pomodori ciliegia, tagliati a metà
3 fette di pane integrale
1 crescione

condimento:

2 15 panna fresca
½ 5 succo di limone
½ 5 scorza di limone, grattugiata
1 5 pepe nero

Mescolare il condimento in una ciotola. Mettere in frigo per 2 ore. Spezzettare lo sgombro su una fetta di pane, ricoprire con pomodori e crescione, poi aggiungere l'altra fetta. Grigliare per 2-3 minuti. Versare il condimento sul cibo.

le ricette sono disponibili sul nostro sito:
http://www.russellhobbs.com/ifu/551077

ilustraciones	2 pestaña de soporte	4 placas de cocción
1 asa	3 luz	5 bandeja de goteo

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

1 Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

⚠ Las superficies del aparato estarán calientes.

2 No conecte el aparato por medio de temporizador o de un sistema de control remoto.

3 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante o su agente de servicio, para evitar peligro.

No sumerja el aparato en líquidos.

4 No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).

5 Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.

6 Cuando no lo use, desenchufe el aparato.

7 No use el aparato para cualquier otro propósito que no sea cocinar comida.

8 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

solo para uso doméstico

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Limpie las placas de cocción con un paño húmedo.

¿PARRILLA PLANA O INCLINADA?

1 Puede levantar la pestaña de soporte para que la grasa caiga más rápidamente a la bandeja de goteo, o bien dejarla plana para evitar que los alimentos se desplacen hacia la parte frontal de la parrilla.

2 Para hamburguesas, carne o alimentos que suelten grasa, utilice la parrilla en posición inclinada.

3 Para sándwiches, bocadillos y comidas con ingredientes semilíquidos, como queso fundido, utilice la parrilla en posición plana.

PREPARACIÓN

4 Ponga la bandeja de goteo centrada debajo del frontal de la parrilla, para recoger los jugos que caigan.

5 Abra la parrilla, aplique un poco de aceite de cocinar o mantequilla a las placas de cocción, y entonces ciérrela.

✷ No use productos de cocina bajos en grasa, puede que se quemen en la parrilla.

PRECALENTAR

6 Enchufe el aparato a la corriente.
7 La luz se iluminará cuando el aparato alcance la temperatura de trabajo, entonces conmutará entre encendida y apagada para que el termostato mantenga la temperatura.

LLENAR LA PARRILLA

8 Cuando se apague la luz, use los guantes de horno para abrirla.
9 Coloque la comida en la parrilla inferior con una espátula o pinzas de cocina y no con los dedos.
10 No utilice utensilios metálicos o afilados, éstos dañarán las superficies antiadherentes.
11 Cierre la parrilla.
12 Las bisagras están articuladas para admitir alimentos gruesos o de formas que no sean uniformes.
13 Las placas de la parrilla deberán estar más o menos paralelas, para evitar una cocción desigual.
14 Espere hasta que los alimentos estén cocinados.

RETIRAR LA COMIDA

15 Compruebe que está bien cocinada. Si tiene alguna duda, cocínela un poco más.
16 Retire los alimentos cocinados con espátulas de plástico o madera.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

17 Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
18 Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
19 Use una servilleta de papel un poco humedecida con aceite para quitar las manchas difíciles.
20 Lave la bandeja de goteo en agua caliente con jabón, o póngala en la rejilla superior del lavavajillas.

✵ En los lugares donde las placas superior e inferior hacen contacto, las superficies antiadherentes pueden mostrar signos de desgaste. Se trata de una cuestión puramente estética y no debería afectar al funcionamiento de la parrilla.

ALMACENAMIENTO

21 Para ahorrar espacio, baje la pestaña de soporte y guarde el grill en posición vertical.

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

tiempos de cocción y seguridad alimentaria

Use estos tiempos solamente como guía. Son para alimentos frescos o completamente descongelados. Cuando cocine alimentos congelados, añada 2-3 minutos para los pescados y mariscos, y 3-6 minutos para la carne y aves, dependiendo del grosor y la densidad de las porciones.

Cuando cocine comidas alimentos empaquetados, siga las instrucciones en el paquete o en la etiqueta.

pescado y marisco	**min**
filete de salmón	3-4
filete de mero	3-5
filete de halibut, 12-25 mm	6-8
bistec de salmón, 12-25 mm	6-8
filete de pez espada, 12-25 mm	6-9
filete de atún, 12-25 mm	6-8
kebabs, cubitos de 25mm	4-6
camarones	1-2
escalopes	4-6
ternera	
filete	5-7
filete de lomo	7-8
hamburguesa, 100g	7-8
kebabs, cubitos de 25mm	7-8
bistec redondo	5-7
salchichas	6-8
solomillo	7-9
costilleta	8-9
cordero	
kebabs, cubitos de 25mm	7-8
costilletas de lomo	4-6
pollo/pavo	
pedazos de pechuga de pollo	5-7
zancos (pollo)	5-7
pechuga de pavo, en rodajas	3-4

cerdo	**min**
costilletas, 12mm	5-6
filete de jamón	5-6
kebabs, cubitos de 25mm	7-8
salchichas	6-8
lomo tierno, 12mm	4-6
sándwiches	
queso	2-3
jamón (de York)	5-6
tapas	
calzone	8-9
perros calientes	2-3
fruta	
manzana, media/cuarterón	6-8
plátanos, en rodajas a lo largo	3-4
nectarinas, mitad/cuarterones	3-5
melocotones, mitad/rodajas	3-5
piña, en rodajas	3-7
legumbres	
espárragos	3-4
berenjena, en rodajas/cubitos	8-9
cebollas, en rodajas finas	5-6
pimientos, en rodajas finas	6-8
pimientos, parrillados y pelados	2-3
pimientos enteros cepillados con aceite	8
patatas, en rodajas/cubitos	7-9

recetas

15 = cucharada (15ml)
5 = cucharada pequeña (5ml)
g = gramos
ml = mililitros
= puñado

panini de caballa ahumada (para 1 persona)

2 filetes cocidos de caballa ahumada
4 tomates cherry partidos por la mitad
3 rebanadas de pan integral
1 berro

salsa:

2 15 crème fraiche
½ 5 zumo de limón
½ 5 ralladura de limón
1 5 pimienta negra

Preparar la salsa en un bol. Dejar 2 horas en el frigorífico. Desmigar la caballa sobre una rebanada de pan, poner encima los tomates y el berro y cubrir con la otra rebanada. Pasar por la parrilla durante 2-3 minutos. Rociar el relleno con la salsa.

en nuestra página web encontrará recetas:
http://www.russellhobbs.com/ifu/551077

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

1 Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

As superfícies do aparelho aquecerão.

2 Não conecte o aparelho através de um temporizador ou sistema de controlo remoto.

3 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

Não coloque o aparelho em líquidos.

4 Não utilize o aparelho próximo ou por baixo de materiais inflamáveis (p.ex., cortinas).

5 Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.

6 Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.

7 Não utilize o aparelho para outro fim que não seja o de cozinhar alimentos.

8 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.

apenas para uso doméstico

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Limpe as placas de grelhar com um pano húmido.

MODO PLANO OU INCLINADO?

1 Pode colocar a aba de pé, para inclinar o grelhador e aumentar o fluxo de gordura para o tabuleiro colector, ou deixar o grelhador plano para evitar que os alimentos deslizem na direcção frontal do mesmo.

2 Grelhe carne, hambúrgueres ou qualquer alimento que liberte gordura, no modo inclinado.

3 Grelhe sanduíches, panini ou alimentos com ingredientes mais fluidos como queijo fundido, no modo plano.

PREPARAÇÃO

4 Centralize o tabuleiro colector por baixo da parte da frente do grelhador de forma a recolher quaisquer resíduos.

5 Abra o grelhador, unte as placas de grelhar com um pouco de manteiga ou óleo de cozinha e feche-o.

✸ Não utilize pastas magras de barrar - estas podem queimar no grelhador.

esquemas	2 aba	4 placas de grelhar
1 asa	3 luz	5 tabuleiro colector

PRÉ-AQUECIMENTO

6 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
7 A luz acende e a seguir, liga e desliga à medida que o termóstato mantém a temperatura.

ENCHER O GRELHADOR

8 Quando a luz apagar, utilize a luva de forno para abrir o grelhador.
9 Coloque os alimentos na placa inferior de grelhar utilizando uma espátula ou uma pinça, não utilize os dedos.
10 Não utilize nada metálico ou afiado, pois danificará as superfícies antiaderentes.
11 Feche o grelhador.
12 A charneira é articulada de forma a adaptar-se a alimentos espessos ou de formato invulgar.
13 As placas de grelhar devem estar mais ou menos paralelas para se evitar uma cozedura não uniforme.
14 Espere até a comida estar cozinhada.

RETIRAR OS ALIMENTOS

15 Verifique que estão cozinhados. Se não tiver a certeza, deixe cozinhar um pouco mais.
16 Retire os alimentos cozinhados com utensílios de plástico ou madeira.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

17 Desligue o aparelho da corrente elétrica e aguarde que arrefeça.
18 Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
19 Utilize uma toalha de papel humedecida com um pouco de óleo de cozinha para remover manchas persistentes.
20 Lave o tabuleiro colector em água quente com sabão ou na prateleira superior da máquina de lavar louça.
✵ Nos pontos em que as placas superior e inferior se encontram, as superfícies anti-aderentes podem mostrar sinais de desgaste. Isto é puramente cosmético e não afecta o funcionamento do grelhador.

ARMAZENAMENTO

21 Para poupar espaço, desça a aba e armazene o grelhador na vertical.

PROTECÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

tempos de cozedura e segurança alimentar

Use estes tempos meramente como orientação. Estes são para alimentos frescos ou completamente descongelados. Quando cozinhar alimentos congelados, adicione mais 2 a 3 minutos para peixe e marisco e 3 a 6 minutos para carne e aves, dependendo da espessura e densidade dos alimentos.

Ao cozinhar alimentos pré-embalados, siga as directrizes das embalagens ou rótulos.

peixe e marisco	**min**
filete de salmão	3-4
filete de robalo	3-5
posta de alabote, 12-25 mm	6-8
posta de salmão, 12-25 mm	6-8
posta de espadarte, 12-25 mm	6-9
posta de atum, 12-25 mm	6-8
kebabs, em cubos de 25 mm	4-6
camarão	1-2
vieiras	4-6
carne de vaca	
filete	5-7
bife do lombo	7-8
hambúrguer, 100 g	7-8
kebabs, em cubos de 25 mm 7-8	
bife da alcatra	5-7
salsichas	6-8
lombo de vaca	7-9
T-bone	8-9
vegetais	
espargos	3-4
beringela, em fatias/cubos	8-9
cebolas, em rodelas finas	5-6
pimentos, em tiras finas	6-8
pimentos, grelhados e depoisretirada a pele	2-3
pimentos inteiros untados com azeite	8
batatas, em rodelas/cubos	7-9

cordeiro	**min**
kebabs, em cubos de 25 mm	7-8
costeletas	4-6
frango/peru	
peitos de frango	5-7
coxas (frango)	5-7
peito de peru, às fatias	3-4
porco	
costeletas, 12 mm	5-6
bife de fiambre não cozinhado	5-6
kebabs, em cubos de 25 mm 7-8	
salsichas	6-8
lombo, 12 mm	4-6
sanduíches	
queijo	2-3
fiambre (cozinhado)	5-6
snacks	
calzone	8-9
cachorros quentes	2-3
fruta	
maçã, metade/fatia	6-8
bananas, cortadas ao comprimento	3-4
nectarinas, metade/fatias	3-5
pêssegos, metade/fatias	3-5
ananás, fatias	3-7

receitas

15 = colher de sopa (15ml)
5 = colher de chá (5ml)
g = gramas
ml = mililitros
= punhado

panini de cavala fumada (para 1 pessoa)

2 filetes de cavala fumada
4 tomates cereja, cortados ao meio
3 fatias de pão integral
1 agrião

molho:

2 15 natas
½ 5 sumo de limão
½ 5 casca de limão, ralada
1 5 pimenta preta

Misture o molho numa tigela. Leve a refrigerar por 2 horas. Cubra uma fatia de pão com cavala, coloque por cima os tomates e o agrião, depois junte a outra fatia. Grelhe durante 2-3 minutos. Salpique o molho sobre o pão.

receitas disponíveis no nosso website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/551077

tegninger	2 flap	4 grillplader
1 håndtag	3 indikator	5 drypbakke

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

1 Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

⚠ Apparatets overflader kan blive meget varme.

2 Apparatet må ikke tilsluttes via en timer eller et fjernstyret system.

3 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

Læg ikke apparatet i vand.

4 Apparatet må ikke anvendes i nærheden af eller under brændbare materialer (f.eks. gardiner).

5 Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugennemsigtigt hele vejen igennem.

6 Tag apparatet ud af stikket, når det ikke er i brug.

7 Brug ikke apparatet til andre formål end madlavning.

8 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

kun til privat brug

FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

Tør grillpladerne af med en fugtig klud.

PLAN ELLER VIPPET?

1 Du kan hæve flappen og derved vippe grillen, så overflødig fedt løber hurtigere ned i drypbakken, eller lade grillen være plan for at forhindre, at maden glider hen imod grillens front.

2 Grill kød, burgere, alt, hvad der afgiver fedt, på den skrå plade.

3 Grill sandwich, panini og mad med flydende ingredienser såsom smelteost, på den plane plade.

FORBEREDELSE

4 Placer drypbakken midt under grillens forkant, så den opfanger eventuelle dryp.

5 Åbn grillen, smør grillpladerne med lidt madolie eller smør, og luk grillen.

✸ Brug ikke light smøreprodukter – de kan brænde fast på grillen.

FORVARMNING

6 Tilslut apparatet til strøm.
7 Lampen tændes først, og vil herefter skiftevis tænde og slukke, når termostaten regulerer temperaturen.

LÆG MADEN I GRILLEN

8 Når lampen slukker, åbnes grillen - husk at bruge grillhandske eller grydelap.
9 Læg maden på den underste plade med en spatel eller madpincet, ikke fingrene.
10 Undgå at bruge skarpe genstande, der kan beskadige slip-let overfladen.
11 Luk grillen.
12 Hængslet er bevægeligt, så grillen kan klare tykke eller ujævnt formede fødevarer.
13 Grillpladerne skal anbringes så parallelt som muligt, for at sikre en jævn tilberedning.
14 Vent til maden er færdigtilberedt.

TAG MADEN UD

15 Kontroller, at den tilberedte mad har fået nok. Ellers lægges den tilbage i grillen og steges lidt mere.
16 Tag den tilberedte mad ud med træ- eller plastikredskaber.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

17 Tag apparatets stik ud og lad det køle af.
18 Tør alle overflader af med en ren, fugtig klud.
19 Besværlige pletter kan fjernes med et stykke køkkenrulle fugtet med lidt madolie.
20 Drypbakken kan vaskes i varmt sæbevand eller i øverste bakke i opvaskemaskinen.
✵ Alle steder, hvor top- og bundplader kommer i kontakt med hinanden, kan slip-let overfladen blive slidt. Det har kun en synsmæssig betydning og påvirker ikke grillens funktion.

OPBEVARING

21 For at spare plads kan du sænke flappen og opbevare grillen stående.

MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

tilberedningstid og fødevaresikkerhed

Følgende tidsangivelser er kun retningsgivende. De gælder for friske eller fuldt optøede madvarer. Ved tilberedning af frostvarer øges tilberedningstiden med 2-3 minutter for fisk og skaldyr, og med 3-6 minutter for kød og fjerkræ afhængigt af madvarernes tykkelse og kompakthed.
Ved tilberedning af færdigtilberedt mad følges vejledningen på pakken eller mærkningen.

fisk og skaldyr	**min**
laksefilet	3-4
filet af aborre eller lignende 3-5	
helleflyndersteak, 12-25 mm	6-8
laksesteak, 12-25 mm 6-8	
steak af sværdfisk eller lignende, 12-25 mm	6-9
tunbøf, 12-25 mm	6-8
fiskekebab, 25 mm tern	4-6
rejer	1-2
kammuslinger	4-6
oksekød	
filet	5-7
tournedos	7-8
hakkebøf, 100 g	7-8
kebabkød, 25 mm tern	7-8
ribeye	5-7
pølser	6-8
entrecote	7-9
T-bone	8-9
lammekød	
kebabkød, 25 mm tern	7-8
lammekoteletter	4-6
kylling/kalkun	
stykker af kyllingebryst	5-7
kyllingelår	5-7
kalkunbryst, i skiver	3-4

svinekød	**min**
koteletter, 12 mm	5-6
skinkeschnitzel	5-6
kebabkød, 25 mm tern	7-8
pølser	6-8
mørbradbøf, 12 mm	4-6
sandwich	
ost	2-3
skinke (kogt)	5-6
snacks	
panini	8-9
hotdog	2-3
frugt	
æble, halve/skiver	6-8
banan, skåret på langs	3-4
nektarin, halve/skiver	3-5
fersken, halve/skiver	3-5
ananas, skiver	3-7
grøntsager	
asparges	3-4
aubergine, skiver/tern	8-9
løg, tynde skiver	5-6
peberfrugt, tynde skiver	6-8
peberfrugt, grilles til at flå	2-3
hele peberfrugter smurt med olie	8
kartofler, skiver/tern	7-9

opskrifter

= håndfuld
15 = spiseskefuld (15ml)
5 = teskefuld (5ml)
g = gram
ml = milliliter

sandwich med røget makrel (1 person)

2 filet af røget makrel
3 skiver af fuldkornsbrød
4 cherrytomater i halve
1 brøndkarse

dressing:

2 15 cremefraiche
½ 5 revet citronskal
½ 5 citronsaft
1 5 sort peber

Rør dressingen i en skål. Sæt den på køl i 2 timer. Smør makrellen på en brødskive, læg tomater og brøndkarse hen over og læg den anden brødskive ovenpå. Grill dem i 2-3 minutter. Stænk dressingen hen over.

du kan finde opskrifter på vores webside:
http://www.russellhobbs.com/ifu/551077

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

1 Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.

Apparatens utsida blir varm.

2 Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll.

3 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

Sänk inte ned apparaten i någon vätska.

4 Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).

5 Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.

6 Dra ut nätsladden när grillen inte används.

7 Använd inte grillen för något annat ändamål än det avsedda.

8 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

endast för hushållsbruk

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Torka av grillplattorna med en fuktig trasa.

RAK ELLER LUTAD?

1 Om stödet är uppfällt och grillen lutar underlättas fettavrinningen till droppbrickan, om grillen står rakt riskerar man inte att ingredienserna flyter ut i grillen.

2 Låt därför grillen luta vid tillagning av kött, hamburgare och liknande ingredienser som avger mycket fett.

3 Låt grillen stå rakt vid tillagning av sandwich, toast och liknande där till exempel smält ost annars riskerar att flyta ut.

FÖRBEREDELSE

4 Placera droppbrickan mitt under grillens framsida så att allt spill fångas upp.

5 Öppna grillen, smörj grillplattorna med lite matlagningsolja eller smör och stäng sedan grillen.

Använd inte fettsnålt matfett i grillen – det kan brinna.

bilder	2 stöd	4 grillplattor
1 handtag	3 signallampa	5 droppbricka

FÖRVÄRMA
6 Sätt stickproppen i väggkontakten.
7 Signallampan tänds och kommer sedan att omväxlande tändas och släckas allteftersom termostaten stabiliseras.

LÄGGA MATEN I GRILLEN
8 Öppna grillen när signallampan har släckts – använd en grillvante.
9 Lägg maten på bottenplattan – använd en stekspade eller en tång, inte fingrarna.
10 Använd ingenting av metall och inte heller något vasst föremål – beläggningen kan repas.
11 Stäng grillen.
12 Gångjärnen är anpassade till att klara ingredienser av olika storlek och form.
13 Grillningen blir jämnare om grillplattorna är så parallella som möjligt.
14 Vänta tills maten är genomgrillad.

TA MATEN FRÅN GRILLEN
15 Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
16 Ta maten från grillen med ett redskap av trä eller plast.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL
17 Dra ur sladden till apparaten och låt apparaten svalna.
18 Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
19 Använd en pappershandduk fuktad med lite matlagningsolja för att ta bort besvärliga fläckar.
20 Diska droppbrickan med diskmedel i varmt vatten eller använd diskmaskinens översta ställ.
✸ Där den övre och nedre grillplattan kommer i kontakt med varandra kan beläggningen visa tecken på slitage. Detta är enbart ytligt och påverkar inte grillens funktion.

FÖRVARING
21 Spara utrymme genom att fälla in stödet och förvara sedan grillen upprättstående.

MILJÖSKYDD
För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.

tillagningstid och livsmedelssäkerhet
Följande tillagningstider ska enbart betraktas som vägledande. De gäller för färska eller helt tinade livsmedel vid medeltemperatur. Vid tillagning från fruset tillstånd bör man lägga till 2 - 3 minuter för fisk och skaldjur och 3 - 6 minuter för kött och fjäderfä, beroende på livsmedlets tjocklek och vikt.
Följ de riktlinjer för tilllagning som finns på paket eller etikett när det gäller färdigförpackade livsmedel.

fisk och skaldjur	**min**
laxfilé	3-4
havsabborre, filé	3-5
hälleflundra, bit 12 - 25 mm 6-8	
lax, bit 12 - 25 mm	6-8
svärdfisk, bit 12 - 25 mm	6-9
tonfisk, bit 12 - 25 mm	6-8
grillbitar, tärningar på 25 mm	4-6
räkor	1-2
musslor	4-6
nötkött	
filé	5-7
utskuren biff	7-8
hamburgare, 100 g	7-8
grillbitar, tärningar på 25 mm	7-8
rumpstek	5-7
korv	6-8
ryggbiff	7-9
T-benstek	8-9
lamm	
grillbitar, tärningar på 25 mm 7-8	
lammkotletter	4-6
kyckling/kalkon	
kycklingbröst, bitar	5-7
kycklinglår	5-7
kalkonbröst, skivor	3-4

fläsk	**min**
kotletter, 12 mm	5-6
skinkstek	5-6
grillbitar, tärningar på 25 mm	7-8
korv	6-8
filé, 12 mm	4-6
smörgåsar	
ost	2-3
skinka (kokt/rökt)	5-6
mellanmål	
inbakad pizza (calzone)	8-9
korv med bröd	2-3
frukt	
äpplen, halverade/skivade	6-8
bananer, delade på längden	3-4
nektariner, halverade/skivade	3-5
persikor, halverade/skivade	3-5
ananas, skivad	3-7
grönsaker	
sparris	3-4
auberginer skivade/tärnade	8-9
lök, tunna skivor	5-6
paprikor tunna skivor	6-8
paprikor, dra av skinnet efter grillningen	2-3
hela paprikor, penslade med olja	8
potatisar, skivade/tärnade	7-9

recept

= handfull
15 = matsked (15 ml)
5 = tesked (5 ml)
g = gram
ml = milliliter

panini med rökt makrill (1 portion)

2 rökta makrillfiléer, grillade
3 skivor fullkornsbröd
4 halverade körsbärstomater
1 vattenkrasse

dressing:

2 15 crème fraiche
½ 5 finrivet citronskal
½ 5 citronjuice
1 5 svartpeppar

Blanda dressingen i en skål. Ställ den i kylskåpet i 2 timmar. Lägg bitar av makrillfiléer på en brödskiva, därefter tomatskivor och vattenkrasse och lägg sedan på den andra brödskivan. Grilla i 2-3 minuter. Servera med dressingen.

recept finns på vår webbsida:
http://www.russellhobbs.com/ifu/551077

figurer	2 klaff	4 grillplater
1 håndtak	3 lys	5 oppsamlingsbakke

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

1 Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

Apparatets overflater vil bli varme.

2 Ikke koble til apparatet via tidsbryter- eller fjernstyringssystem.

3 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

Ikke senk apparatet ned i væske.

4 Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare stoffer (som f.eks. gardiner).

5 Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.

6 Dra ut kontakten til apparatet når det ikke er i bruk.

7 Ikke bruk apparatet til andre formål enn å lage mat.

8 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

kun for bruk i hjemmet

FØR FØRSTEGANGSBRUK

Tørk av grillplatene med en fuktig klut.

FLATT ELLER PÅ SKRÅ?

1 Du ka ta opp klaffen for å vippe grillen, slik at fettet strømmer raskere til oppsamlingsbakken, eller du kan la den stå flatt, slik at du unngår at mat siger mot fronten på grillen.

2 Grillkjøtt, hamburgere og alt som det siver fett ut av skal på skrå.

3 Grillsandwicher, panini, mat med flytende ingredienser

FORBEREDELSE

4 Sentrer oppsamlingsbakken under fronten på grillen, slik at den fanger opp all avrenning.

5 Åpne grillen, tørk grillplatene med litt matolje eller smør, og lukk den.

Ikke bruk smør med lavt fettinnhold - det kan brenne seg på grillen.

FORVARME

6 Ha kontakten i støpselet.

7 Apparatet vil lyse, for så å slå seg på og av ettersom termostaten opprettholder temperaturen.

SETT MAT I GRILLEN

8 Når lyset slås av, bruk en gryteklut til å åpne grillen.
9 Legg maten på den nedre grillplaten med en spatel eller tang, ikke bruk fingrene.
10 Ikke bruk noe av metall eller som er skarpt, du vil skade de ikke-klebende overflatene.
11 Lukk grillen.
12 Hengselet er tilpasset til å takle tykk eller merkelig formet mat.
13 Grillplatene bør være omtrent parallelle, for å unngå ujevn grilling.
14 Vent til maten er tilberedt.

FJERN MATEN

15 Kontroller at maten er godt tilberedt. Hvis du er i tvil, la maten ligge litt til.
16 Fjern den ferdigkokte maten med kjøkkenverktøy av tre eller plast.

STELL OG VEDLIKEHOLD

17 Koble fra apparatet og la det kjøle seg.
18 Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.
19 Bruk et papirhåndkle fuktet med litt matolje for å fjerne vanskelige flekker.
20 Vask oppsamlingsbakken i varmt såpevann, eller i det øverste nivået i oppvaskmaskinen.
✸ På steder der de øverste og nederste platene kommer i kontakt, kan de ikke-klebende overflatene vise tegn til slitasje. Dette vil ikke påvirke grillens drift.

OPPBEVARING

21 For å spare plass kan du senke klaffen og deretter sette grillen bort i stående posisjon.

MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

steketid og sikkerhet

Bruk disse steketidene kun som veiledende tider. De er for fersk eller helt tint mat, tilberedt med temperaturkontroll på medium temperatur. Når du tilbereder frossen mat, legg til 2-3 minutter for sjømat, og 3-6 minutter for kjøtt og fjørfe, avhengig av tykkelsen og tettheten av maten. Ved steking av ferdigpakket mat, følge eventuelle retningslinjer på pakken eller etiketten.

sjømat	min
laksefilet	3-4
havabborfilet	3-5
kveitebiff, 12-25 mm	6-8
laksebiff, 12-25 mm	6-8
sverdfiskbiff, 12-25 mm	6-9
tunfiskbiff, 12-25 mm	6-8
grillspyd, 25 mm terninger	4-6
reker	1-2
kamskjell	4-6
storfekjøtt	
filet	5-7
ryggbiff	7-8
hamburger, 100 g	7-8
grillspyd, 25 mm terninger	7-8
rundbiff	5-7
pølser	6-8
ytrefilet	7-9
T-Bone	8-9
lammekjøtt	
grillspyd, 25 mm terninger	7-8
ryggkoteletter	4-6
kylling/kalkun	
kyllingbryst	5-7
lår (kylling)	5-7
kalkunbryst i skiver	3-4

svinekjøtt	min
koteletter, 12 mm	5-6
skinkesteik	5-6
grillspyd, 25 mm terninger	7-8
pølser	6-8
indrefilet, 12 mm	4-6
smørbrød	
ost	2-3
skinke (kokt)	5-6
snacks	
calzone	8-9
hot dogs	2-3
frukt	
eple, halvert/skiver	6-8
bananer, kuttet på langs	3-4
nektariner, halvert/skiver	3-5
ferskener, halvert/skiver	3-5
ananas, skiver	3-7
grønnsaker	
asparges	3-4
aubergine, skiver/terninger	8-9
løk, tynn skive	5-6
paprika, tynn skive	6-8
paprika, grill skillet	2-3
hele paprika pensles med olje	8
poteter, skiver/terninger	7-9

oppskrifter

= håndfull
15 = spiseskje (15 ml)
5 = teskje (5 ml)
g = gram
ml = milliliter

røkt makrell-panini (1 porsjon)

2 kokt røkt makrellfileter
3 skiver med helkornbrød
4 cherrytomater, halvert
1 brønnkarse

dressing:

2 15 crème fraiche
½ 5 sitronskall, revet
½ 5 sitronsaft
1 5 sort pepper

Bland dressingen i en bolle. Sett i kjøleskap i 2 timer. Plasser makrellen på en brødskive, legg på tomater og brønnkarse, deretter legg på den andre skiven. Grill i 2-3 minutter. Strø dressingen over maten.

oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:
http://www.russellhobbs.com/ifu/551077

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle.
Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

1 Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

2 Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kautta.

3 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

Älä upota laitetta nesteeseen.

4 Älä käytä laitetta lähellä syttyviä materiaaleja (esim. verhot) tai niiden alapuolella.
5 Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
6 Irrota laite verkkovirrasta silloin, kun se ei ole käytössä.
7 Älä käytä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon.
8 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

vain kotikäyttöön

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Pyyhi grillin levyt kostealla liinalla.

VAAKATASOSSA VAI KALLISTETTUNA?

1 Voit kallistaa grilliä käyttämällä tukiläppää, jolloin rasvan poistuminen rasvapellille nopeutuu, tai voit pitää grillin vaakatasossa estääksesi ruoan valumisen grillin etuosaan.
2 Grillaa liha, pihvit, kaikki rasvaiset ruoat kallistettuna.
3 Grillaa kerrosleivät, paninit, ruoat joissa on nestettä kuten sulatejuustoa, vaakatasossa.

VALMISTELU

4 Kohdista rasvapelti grillin etuosan alle siten, että se kerää kaiken ylimenevän rasvan.
5 Avaa grilli, levitä grillin levyille hieman ruokaöljyä tai voita, sulje grilli.

Älä käytä vähärasvaisia tuotteita – ne voivat palaa kiinni grilliin.

ESILÄMMITYS

6 Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
7 Valo syttyy. Käytön aikana se syttyy ja sammuu termostaatin ylläpitäessä lämpötilaa.

GRILLIN TÄYTTÄMINEN

8 Kun valo sammuu, voit avata grillin. Käytä patakinnasta.
9 Aseta ruoka grillin pohjalevylle lastalla tai pihdeillä, mutta ei sormin.
10 Älä käytä metallisia tai teräviä työkaluja. Ne vaurioittavat tarttumatonta pintaa.
11 Sulje grilli.

piirrokset	2 tukiläppä	4 grillilevyt
1 kahva	3 valo	5 rasvapelti

12 Sarana soveltuu myös paksuille ja erikoisen muotoisille ruoille.
13 Grillilevyjen tulee olla täysin vierekkäin ja samalla tasolla epätasaisen grillaustuloksen välttämiseksi
14 Odota kunnes ruoka on valmista.

POISTA RUOKA GRILLISTÄ

15 Tarkista ruoan kypsyys. Jos epäilet, pidä vielä hetki grillissä.
16 Käytä ruoan poisottoon puisia tai muovisia työkaluja.

HOITO JA HUOLTO

17 Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.
18 Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
19 Poista pinttynyt lika talouspaperilla, jonka olet kostuttanut kasviöljyllä.
20 Pese rasvapelti lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneen yläkorissa.
✸ Niistä paikoista, joissa ylä- ja alalevy koskettavat toisiaan, voi tarttumattomissa pinnoissa näkyä hieman kulumista. Tämä on puhtaasti kosmeettista eikä vaikuta grillin toimintaan.

SÄILYTYS

21 Säästät tilaa laskemalla tukiläpän ja säilyttämällä grillin sitten pystyasennossa.

YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

valmistusajat & turvallisuus

Käytä näitä ohjeellisia aikoja grillatessasi. Ne on tarkoitettu tuoreelle tai pakastetulle ruoalle, joka valmistetaan medium-kypsyyteen. Jos grillaat pakastettuja tuotteita, lisää 2–3 minuuttia kaloille ja äyriäisille ja 3–6 minuuttia lihalle ja kanalle riippuen valmistettavan ruoan paksuudesta.
Valmistaessasi esikäsiteltyjä ja pakattuja tuotteita, seuraa pakkauksen ohjeita.

kalat ja äyriäiset	min
lohifilee	3-4
meribaskifilee	3-5
Ruijan-pallas pala, 12–25 mm	6-8
lohipala, 12–25 mm	6-8
miekkakala, pala 12–25 mm	6-9
tonnikala 12–25 mm	6-8
vartaat, 25 mm kuutio	4-6
katkaravut	1-2
kampasimpukat	4-6
naudanliha	
filee	5-7
kylki	7-8
jauhelihapihvi, 100 g	7-8
vartaat, 25 mm kuutio	7-8
naudanpaisti	5-7
makkarat	6-8
fileeselkä	7-9
T-luupihvi	8-9
lammas	
vartaat, 25 mm kuutio	7-8
lampaan kyljykset	4-6
kana/kalkkuna	
broilerinrinta	5-7
reidet (kana)	5-7
kalkkunan rinta, siivuina	3-4

sianliha	min
kyljykset, 12mm	5-6
kinkku	5-6
vartaat, 25 mm kuutio	7-8
makkarat	6-8
sisäfilee, 12mm	4-6
leivät	
juusto	2-3
kinkku (keitetty)	5-6
pikkuruoat	
calzonet	8-9
hot dogit	2-3
hedelmät	
omena, puolikas/viipale	6-8
banaanit, pitkittäin puolitettu	3-4
nektariini, puolikas/viipale	3-5
persikat, puolikas/viipale	3-5
ananas, viipale	3-7
vihannekset	
parsa	3-4
munakoiso, viipale/kuutio	8-9
sipuli, ohut viipale	5-6
paprika, ohut pala	6-8
paprikat, grillattavat ja kuorittavat	2-3
kokonaiset paprikat öljyllä voideltuina	8
perunat, viipale/kuutio	7-9

reseptejä

= kuorallinen
15 = ruokalusikka (15ml)
5 = teelusikka (5ml)
g = grammaa
ml = millilitraa

panini savustetusta makrillista (1 annos)

2 savustettua makrillifilettä
3 viipaletta kokojyväleipää
4 cherry-tomaatteja puolitettuina
1 vesikrassia

kastike:

2 15 crème fraiche
½ 5 sitruunan kuorta raastettuna
½ 5 sitruunamehua
1 5 mustapippuria

Sekoita salaatti kulhossa. Laita jääkaappiin 2 tunniksi. Murenna makrilli leipäviipaleen päälle, laita päälle tomaattia ja vesikrassia. Laita toinen leipäviipale päälle. Grillaa 2-3 minuuttia. Ripottele kastike päälle.

reseptejä on saatavissa kotisivuillamme:
http://www.russellhobbs.com/ifu/551077

иллюстрации	2 створка	4 пластины гриля
1 ручка	3 подсветка	5 поддон

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

1 Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

Поверхности прибора нагреваются.

2 Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

3 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

Не погружайте прибор в жидкость.

4 Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.

5 Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.

6 Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.

7 Прибор предназначен только для приготовления пищи.

8 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

только для бытового использования

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Протирайте пластины гриля влажной тканью.

ГОРИЗОНТАЛЬНО ИЛИ ПОД НАКЛОНОМ?

1 Можно приподнять створку, чтобы наклонить гриль и ускорить стекание жира в поддон, или оставить ее горизонтальной, чтобы продукты не скатывались в переднюю часть гриля.

2 Мясо, бургеры, все, что исключает жир, можно жарить на наклонной решетке.

3 Бутерброды, панини, блюда с жидкими компонентами, наподобие плавленого сыра, следует жарить на горизонтальной решетке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

4 Для сбора стоков поместите поддон по центру под передней частью гриля.

5 Откройте гриль, смажьте пластины небольшим количеством масла для жарки или сливочного масла, затем закройте его.

✲ Не используйте маложирный маргарин – он может пригореть к грилю.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

6 Вставьте вилку в розетку.

7 Загорается индикатор, затем поочередно включается и выключается во время поддержания термостатом нужной температуры.

ЗАПОЛНЕНИЕ ГРИЛЯ

8 Когда индикатор погаснет, с помощью кухонной рукавицы откройте гриль.

9 Поместите пищевые продукты на нижнюю пластину гриля с помощью лопатки или щипцов, но не пальцами.

10 Не пользуйтесь металлическими или острыми предметами, которые могут повредить антипригарные поверхности.

11 Закройте гриль.

12 Чтобы легче было готовить толстые куски пищи или куски неправильной формы, предусмотрено шарнирное соединение.

13 Пластины гриля должны располагаться примерно параллельно, во избежание неравномерного приготовления.

14 Подождите, пока пища не приготовится.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

15 Проверьте, готова ли пища. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.

16 Выньте приготовленную пищу с помощью деревянной или пластмассовой лопатки.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

17 Отключите прибор от розетки и дайте ему остыть.

18 Протрите поверхность чистой влажной тканью.

19 Используйте бумажное полотенце, смоченное в растительном масле для удаления стойких пятен.

20 Вымойте поддон теплой мыльной водой или поместите на верхнюю решетку посудомоечной машины.

✲ В местах соприкосновения верхней и нижней пластины на антипригарных поверхностях могут появиться следы износа. Это только внешние признаки, не влияющие на работу гриля.

ХРАНЕНИЕ

21 Для экономии места опустите створку и храните гриль в вертикальном положении.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

время приготовления и безопасность пищевых продуктов

Время приготовления указано приблизительно. Это время приводится для приготовления свежих или полностью размороженных пищевых продуктов, когда регулятор температуры установлен в среднее положение. При приготовлении замороженных продуктов добавьте 2-3 минуты для морепродуктов и 3-6 минут для мяса и птицы, в зависимости от толщины и плотности пищи.

При приготовлении фасованных пищевых продуктов следуйте указаниям на упаковке или этикетке.

морепродукты	**min**
филе лосося	3-4
филе сибаса	3-5
палтус кусками, размером 12-25 мм	6-8
лосось кусками, размером 12-25 мм	6-8
меч-рыба кусками, размером 12-25 мм	6-9
тунец кусками, размером 12-25 мм	6-8
шашлык, кубиками размером 25 мм	4-6
креветки	1-2
моллюски	4-6
говядина	
филе	5-7
филейная часть кусками	7-8
гамбургер, 100 г	7-8
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8
круглый бифштекс	5-7
сосиски	6-8
вырезка	7-9
бифштекс на косточке	8-9
ягнятина	
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8
отбивные котлеты	4-6
курица/индейка	
куриная грудка кусками	5-7
бедрышки (куриные)	5-7
индюшиная грудка, ломтиками	3-4

свинина	**min**
отбивные, толщиной 12 мм	5-6
окорок кусками	5-6
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8
сосиски	6-8
филе, толщиной 12 мм	4-6
бутерброды	
сыр	2-3
ветчина (вареная)	5-6
закуски	
кальцоне	8-9
булочки с горячей сосиской	2-3
фрукты	
яблоки, половинками/ломтиками	6-8
бананы, продольными ломтиками	3-4
нектарины, половинками/ломтиками	3-5
персики, половинками/ломтиками	3-5
ананас, ломтиками	3-7
овощи	
спаржа	3-4
баклажан, ломтиками/кубиками	8-9
лук, тонкими слоями	5-6
перцы, тонкими ломтиками	6-8
перцы, обжарить, затем снять кожицу	2-3
перцы целиком, смазанные растительным маслом	8
картофель, ломтиками/кубиками	7-9

рецепты

15 = столовая ложка (15 мл) g = граммы = горсть
5 = чайная ложка (5 мл) ml = миллилитры

панини с копченой скумбрией (1 порцию)

2 готовое филе копченой скумбрии
4 помидоры «черри», половинки
3 ломтики хлеба из цельнозерновой муки
1 водяной кресс

заправка:

2 15 крем-фреш
½ 5 лимонный сок
½ 5 цедра лимона, тертая
1 5 черный перец

Смешайте заправку в миске. Поставьте в холодильник на 2 часа. Расслоите скумбрию и поместите на ломтик хлеба, сверху положите помидоры и водяной кресс, затем добавьте другой ломтик хлеба. Поджаривайте в течение 2-3 минут. Сбрызните сверху заправкой.

рецепты можно найти на нашем веб-сайте: http://www.russellhobbs.com/ifu/551077

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

1 Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Povrchy přístroje budou pálit.

2 Přístroj nepřipojujte přes časovač nebo systém dálkového ovládání.

3 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

Neponořujte přístroj do kapaliny.

4 Přístroj nepoužívejte blízko či pod hořlavými materiály (např. záclonami).

5 Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.

6 Když přístroj nepoužíváte, vytáhněte jej ze sítě.

7 Přístroj nepoužívejte k žádným jiným účelům než k přípravě jídla.

8 Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty – poškodili byste nepřilnavý povrch.

jen pro domácí použití

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Grilovací plochy utřete vlhkým hadrem.

NA PLOCHO NEBO S NÁKLONEM?

1 Můžete odklopit stojánek a gril nahnout, čímž urychlíte odtok tuku do odkapávacího tácu. Anebo můžete nechat gril na plocho, aby vám jídlo neujíždělo k přední straně grilu.

2 S náklonem opékejte maso, hamburgery a cokoliv, co vylučuje tuk.

3 Na plocho dělejte sendviče, panini a potraviny s tekutými ingrediencemi, jako je roztavený sýr.

PŘÍPRAVA

4 Odkapávací tác pod přední částí grilu dejte doprostřed, aby vše zachytil.

5 Gril otevřete, vymažete grilovací plochy trochou oleje na vaření či máslem a pak gril zavřete.

Nepoužívejte nízkotučný tuk – mohl by na grilu vzplanout.

PŘEDEHŘÁTÍ

6 Zasuňte zástrčku do zásuvky.

7 Rozsvítí se kontrolka, která bude zhasínat a opět se rozsvěcovat podle termostatu, který udržuje teplotu.

nákresy
1 držadlo
2 stojánek
3 kontrolka
4 grilovací plochy
5 odkapávací tác

NAPLNĚNÍ GRILU

8 Po zhasnutí kontrolky gril s použitím rukavic na vaření otevřete.
9 Potraviny umístěte na spodní grilovací plochu pomocí obracečky nebo kleští, nikdy ne prsty.
10 Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty – poškodili byste protipřipalovací vrstvu.
11 Gril zavřete.
12 Pánt grilu je řešen tak, že je možné grilovat tlusté či nezvykle tvarované potraviny.
13 Grilovací plochy by měly být k sobě souběžně, aby se jídlo připravilo stejnoměrně.
14 Čekejte, dokud nebude jídlo hotové.

VYJMUTÍ JÍDLA

15 Zkontrolujte, zda je udělané. Pokud si nejste jisti, dejte ho ještě na chvíli na gril.
16 Hotové jídlo vyjměte pomocí dřevěných či plastových nástrojů.

PÉČE A ÚDRŽBA

17 Přístroj vypojte ze sítě a nechte vychladnout.
18 Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
19 Těžko odstranitelné skvrny odstraníte kuchyňským ubrouskem lehce namočeným v oleji na vaření.
20 Odkapávací tác umyjte v teplé mýdlové vodě nebo v první přihrádce myčky.
✵ V místech, kde se setkává horní grilovací plocha se spodní, se mohou vyskytovat známky opotřebení. Jde pouze o kosmetickou vadu a na provoz grilu to vliv nemá.

USKLADNĚNÍ

21 Abyste ušetřili místo, můžete otevřít stojánek a skladovat gril ve vzpřímené poloze.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

časy přípravy a bezpečnost potravin

Uvedené časy používejte jen jako vodítko. Jsou určeny pro čerstvé nebo zcela rozmražené potraviny s tím, že teplota je nastavena na střední hodnotě. Při přípravě mražených potravin přidejte u plodů moře 2-3 minuty, u masa a drůbeže 3-6 minut, a to v závislosti na tloušťce a hutnosti daných potravin.

Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.

plody moře	min
filet z lososa	3-4
filet z vlkouše	3-5
steak z platýze, 12-25 mm	6-8
steak z lososa, 12-25 mm	6-8
steak z mečouna, 12-25 mm	6-9
steak z tuňáka, 12-25 mm	6-8
kebab, 25 mm kostka	4-6
krevety	1-2
mušle	4-6
hovězí	
filet	5-7
steak z roštěnce	7-8
burger, 100 g	7-8
kebab, 25 mm kostka	7-8
steak z kýty	5-7
klobásy	6-8
svíčková	7-9
T-bone steak (bederní část vysokého roštěnce s kostí ve tvaru T)	8-9
jehněčí	
kebab, 25 mm kostka	7-8
plátky roštěnce	4-6
kuřecí/krůtí	
kousky kuřecích prs	5-7
(kuřecí) stehna	5-7
krůtí prsa na plátky	3-4

vepřové	min
plátky, 12 mm	5-6
šunkový steak 5-6	
kebab, 25 mm kostka	7-8
klobásy	6-8
kotleta, 12 mm	4-6
sendviče	
sýr	2-3
šunka (vařená)	5-6
svačina	
calzone	8-9
hot dog	2-3
ovoce	
jablko, na poloviny/plátky	6-8
banány rozkrojené podélně	3-4
nektarinky, na poloviny/plátky	3-5
broskve, na poloviny/plátky	3-5
ananas, plátky	3-7
zelenina	
chřest	3-4
lilek, na plátky/kostky	8-9
cibule, tenké plátky	5-6
paprika, tenké plátky	6-8
paprika, ogrilovat slupku	2-3
celé papriky potřené olejem	8
brambory, na plátky/kostky	7-9

recepty

= hrst
15 = polévková lžíce (15 ml)
5 = čajová lžička (5 ml)
g = gramy
ml = mililitry

panini s uzenou makrelou (pro 1 osobu)

2 vařené uzené filety z makrely
3 krajíce celozrnného chleba
4 rajčata cherry nakrájená na poloviny
1 řeřicha

dressing:

2 15 crème fraiche
½ 5 citrónová kůra nastrouhaná
½ 5 citrónová šťáva
1 5 černý pepř

Dressing promíchejte v míse. Dejte na 2 hodiny vychladit do lednice. Kousky makrely dejte na krajíc chleba, nahoru dejte rajčata a řeřichu, pak přiklopte druhým krajícem. Grilujte 2-3 minuty. Na připravené jídlo naneste dressing.

recepty naleznete na našich internetových stránkách:
http://www.russellhobbs.com/ifu/551077

nákresy	2 sklopná doštička	4 grilovacie platne
1 rukoväť	3 svetelná kontrolka	5 odkvapkávacia tácňa

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

1 Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa s prístrojom nemajú hrať. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Povrchy spotrebiča budú horúce.

2 Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.

3 Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

Neponárajte spotrebič do tekutiny.

4 Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi (napr. záclonami).

5 Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) grilujte, až kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu grilujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.

6 Keď prístroj nepoužívate, odpojte ho z elektrickej siete.

7 Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel okrem prípravy jedla.

8 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.

len na domáce použitie

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Grilovacie platne utrite vlhkou utierkou.

ROVNO ALEBO ŠIKMO?

1 Môžete zdvihnúť sklopnú doštičku, aby ste gril trochu nahli a urýchlili tak odtok tuku do odkapkávacej tácne, alebo ho nechať rovno, aby ste zabránili posunu jedla smerom k prednej časti grilu.

2 Mäso, burgery z mletého mäsa a čokoľvek, z čoho uniká tuk grilujte na šikmej ploche.

3 Sendviče, panini, jedlá s tekutými prísadami, ako je roztopený syr, grilujte na rovnej ploche.

PRÍPRAVA

4 Odkvapkávaciu tácňu umiestnite do stredu pod prednú časť grilu, aby zachytávala prípadnú nadbytočnú šťavu.

5 Otvorte gril, grilovacie platne potrite trochou kuchynského oleja alebo masla, potom ho zatvorte.

Nepoužívajte nízkotučnú nátierku – môže na grile prihorieť.

PREDHRIATIE

6 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
7 Svetelná kontrolka bude svietiť, potom sa bude striedavo zapínať a vypínať podľa toho, ako bude termostat udržiavať teplotu.

NAPLNENIE GRILU

8 Keď kontrolka zhasne, s použitím chňapky otvorte gril.
9 Potraviny poukladajte na spodnú grilovaciu platňu pomocou obracačky alebo kliešti, nie prstami.
10 Nepoužívajte nič kovové alebo ostré, aby ste nepoškodili nepriľnavé povrchy.
11 Zatvorte gril.
12 Kĺb je upravený tak, aby si poradil s hrubými aj nepravidelne tvarovanými kusmi jedla.
13 Grilovacie platne by mali byť zhruba rovnobežne, aby bolo jedlo prepečené rovnomerne.
14 Počkajte, kým sa jedlo nedopečie.

JEDLO VYBERTE

15 Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak máte pochybnosti, grilujte ho ešte o čosi dlhšie.
16 Hotové jedlo vyberajte pomocou dreveného alebo plastového náradia.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

17 Spotrebič vytiahnite zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
18 Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
19 Na ťažko odstrániteľné škvrny použite papierovú utierku navlhčenú troškou oleja na varenie.
20 Odkvapkávaciu tácňu umyte v teplej vode so saponátom, alebo vo vrchnom koši umývačky riadu.
✸ V miestach, kde dochádza k dotyku medzi spodnou a vrchnou platňou môžu nepriľnavé povrchy vykazovať známky opotrebenia. Toto je iba kozmetická chyba, a nemá vplyv na správne fungovanie grilu.

USKLADNENIE

21 Pre šetrenie miestom sklopte doštičku a skladujte gril postojačky.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

časy prípravy & bezpečnosť potravín

Tieto časy používajte výlučne ako orientačné. Týkajú sa čerstvých alebo úplne rozmrazených potravín, ktoré sú pripravované pri strednej teplote. Pri používaní mrazených potravín pridajte 2 – 3 minúty pre morské plody, 3 – 6 minút pre mäso a hydinu, a to v závislosti od hrúbky a konzistencie jedla.

Pri príprave zabalených potravín sa riaďte návodom na balení alebo nálepke.

morské plody	**min**
filet z lososa	3-4
filet z morského okúňa	3-5
steak z halibuta, 12-25 mm	6-8
steak z lososa, 12-25 mm	6-8
steak z mečúňa, 12-25 mm	6-9
steak z tuniaka, 12-25 mm	6-8
kebaby, kocka veľkosti 25 mm	4-6
krevety	1-2
mušle	4-6
hovädzie	
rezeň	5-7
steak z roštenky	7-8
hamburger, 100 g	7-8
kebaby, kocky veľkosti 25 mm	7-8
rezeň z pleca	5-7
párky	6-8
sviečková	7-9
kotleta	8-9
jahňacie	
kebaby, kocky veľkosti 25 mm	7-8
rezne z karé 4-6	
kura/morka	
kúsky kuracích pŕs	5-7
stehná (kura)	5-7
morčacie prsia, plátky	3-4

bravčové	**min**
rezne, 12 mm	5-6
rezne zo šunky	5-6
kebaby, veľkosť kocky 25 mm	7-8
klobásy	6-8
sviečková, 12 mm	4-6
sendviče	
syrový	2-3
šunkový (tepelne upravený)	5-6
rýchle jedlá	
Calzone (plnená taštička)	8-9
hot dogy	2-3
ovocie	
jablko, polovica/kúsok	6-8
banány, rozkrojené po dĺžke 3-4	
nektarinky, polovica/kúsok	3-5
broskyne, polovica/kúsok	3-5
ananás, kúsok	3-7
zelenina	
špargľa	3-4
baklažán, plátok/kocka	8-9
cibule, nakrájané na tenko	5-6
papriky, nakrájané na tenko	6-8
papriky, ugrilujte a potom stiahnite kožu	2-3
celé papriky potreté olejom	8
zemiaky, plátok/kocka	7-9

recepty (Slovenčina)

= za hrsť
15 = polievková lyžica (15ml)
5 = čajová lyžička (5ml)
g = gramov
ml = mililitrov

panini (sendvič) s údenou makrelou (1 porcia)

2 uvarené filety z údenej makrely
3 krajce celozrného chleba
4 paradajky cherry, rozkrojené napoly
1 žeruchy
dressing:
2 15 hustej kyslej smotany (28%)
½ 5 citrónovej kôry, postrúhanej
½ 5 citrónová šťava
1 5 čierne korenie

V nádobe rozmiešajte dressing. Nechajte 2 hodiny v chladničke. Makrelu rozoberte na malé kúsky na krajec chleba, položte na ňu paradajky a žeruchu, potom pridajte ďalší krajec. Grilujte 2-3 minúty. Pokropte dressingom.

recepty nájdete na našej webstránke:
http://www.russellhobbs.com/ifu/551077

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

1 Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

2 Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

3 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

Nie zanurzaj urządzenia w cieczy.

4 Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. firanek).

5 Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.

6 Odłącz urządzenie od sieci, kiedy nie jest używane.

7 Nie używaj urządzenia do innych celów niż przygotowywanie potraw.

8 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

tylko do użytku domowego

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przetrzyj płyty grilla wilgotną szmatką.

PŁASKI CZY POCHYLONY?

1 Możesz podnieść klapę, aby przechylić grill i tłuszcz szybciej spływał do tacki ociekowej albo ustawić go płasko, aby uniknąć przepływu drobin jedzenia w kierunku przedniej części grilla.

2 W pozycji pochylonej zaleca się grilowanie mięsa, hamburgerów oraz produktów, które wydzielają tłuszcz.

3 W pozycji płaskiej zaleca się przygotowywanie zapiekanek, panini oraz produktów z płynnymi składnikami, jak topiony ser.

PRZYGOTOWANIE

4 Ustaw tackę ociekową centralnie z przodu kratki, aby zbierała wszystkie płyny

5 Otwórz grill, przesmaruj płyty odrobiną oleju jadalnego lub masła, a następnie zamknij grill.

Nie rozprowadzaj substancji z niską zawartością tłuszczu - mogą zapalić się na urządzeniu.

WSTĘPNE PODGRZANIE

6 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.

7 Zapali się lampka, następnie cykl włączania i wyłączania utrzymuje stałą temperaturę.

WŁÓŻ DO GRILLA

8 Gdy lampka zgaśnie, użyj rękawicy kuchennej, aby otworzyć grill.

rysunki
1 uchwyt
2 klapa
3 lampka
4 płyty grilla
5 tacka ociekowa

9 Ułóż żywność na dolnej płycie grilla przy pomocy łopatki lub szczypiec, a nie palców.
10 Nie używaj niczego metalowego lub ostrego, powierzchnia nieprzywierająca ulegnie uszkodzeniu.
11 Zamknij grill.
12 Zawias przegubowy jest dostosowany do produktów żywnościowych grubych lub o nietypowym kształcie.
13 Płyty grilla powinny być mniej więcej równolegle, aby uniknąć nierównomiernego opiekania.
14 Zaczekaj, aż jedzenie będzie gotowe.

WYJMIJ JEDZENIE

15 Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli masz wątpliwości, opiekaj nieco dłużej.
16 Gotowe potrawy wyjmuj narzędziami kuchennymi z drewna lub plastiku.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

17 Wyjmij wtyczkę z gniazdka i ostudź urządzenie.
18 Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
19 Do usunięcia uporczywych plam użyj papierowego ręcznika zwilżonego odrobiną oliwy jadalnej.
20 Umyj tackę ociekową w ciepłej wodzie z mydłem lub na górnej półce zmywarki do naczyń.
✸ W miejscach, gdzie płyta górna styka się z dolną, powierzchnie nieprzywierające mogą wykazywać ślady zużycia. Jest to efekt czysto kosmetyczny i nie wpływa na działanie grilla.

PRZECHOWYWANIE

21 Aby zaoszczędzić miejsce, zamknij klapę i ustaw grill w pozycji pionowej.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

czasy przyrządzania i bezpieczeństwo żywności

Podane czasy przyrządzania mają wyłącznie charakter ogólnych wskazówek. Dotyczą one produktów spożywczych świeżych lub całkowicie rozmrożonych, przyrządzanych w średnich temperaturach. Podczas przyrządzania mrożonek, dodać 2-3 minuty do owoców morza, i 3-6 minut na mięso i drób, w zależności od grubości i gęstości produktów.
Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnić wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.

owoce morza	min
filet z łososia	3-4
filet z okonia morskiego	3-5
stek z halibuta, 12-25mm	6-8
stek z łososia, 12-25mm	6-8
stek z miecznika, 12-25mm	6-9
stek z tuńczyka, 12-25mm	6-8
kebaby, kostka 25mm	4-6
krewetka	1-2
przegrzebek	4-6
wołowina	
filet	5-7
stek z polędwicy	7-8
hamburger, 100g	7-8
kebaby, kostka 25mm	7-8
stek z udźca	5-7
kiełbasy	6-8
polędwica	7-9
T-bony	8-9
jagnięcina	
kebaby, kostka 25mm	7-8
kotlety z polędwicy	4-6
kurczak / indyk	
pierś kurczaka w kawałkach	5-7
udka (z kurczaka)	5-7
pierś z indyka, w plastrach	3-4

wieprzowina	min
kotlety, 12mm	5-6
stek z szynki	5-6
kebaby, kostka 25mm	7-8
kiełbasy	6-8
polędwica, 12mm	4-6
kanapki	
ser	2-3
szynka (gotowana)	5-6
przekąski	
Calzoni	8-9
Hot dog	2-3
owoce	
jabłko, połowa / plaster	6-8
banan, plaster w długości	3-4
nektarynki, połowa / plaster	3-5
brzoskwinie, połowa / plaster	3-5
ananas, plaster	3-7
warzywa	
szparagi	3-4
bakłażan, plaster / kostka	8-9
cebula, cienki plasterek	5-6
papryką, cienki plasterek	6-8
papryka, grillowanie, następnie zdjęcie skóry	2-3
cała papryka posmarowana oliwą	8
ziemniaki, plaster / kostka	7-9

przepisy kulinarne

15 = łyżka stołowa (15ml) g = gramy = garść
5 = łyżeczka (5 ml) ml = mililitry

wędzona makrela panini (1 porcja)

2 gotowane wędzone filety z makreli
3 kromki razowego chleba
4 pomidory cherry, połówki
1 rzeżucha

sos:

2 15 śmietana "crème fraiche"
½ 5 skórka z cytryny, starta
½ 5 sok z cytryny
1 5 czarny pieprz

Wymieszać sos w misce. Schłodzić w lodówce przez 2 godziny. Rozłożyć makrelę na kromce chleba, na wierzchu ułożyć pomidory i rzeżuchę, a następnie dodać inne warstwy. Grilluj przez 2-3 minuty. Polać sosem.

przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej:
http://www.russellhobbs.com/ifu/551077

crteži	2 krilce	4 ploče roštilja
1 ručka	3 indikatorsko svjetlo	5 posuda za kapanje

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, proslijedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

1 Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina.

⚠ Površine uređaja će postati vruće.

2 Nemojte priključivati uređaj putem tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.

3 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.

Nemojte uranjati uređaj u tekućinu.

4 Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zapaljivih materijala (npr. zavjesa).

5 Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.

6 Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi.

7 Nemojte koristiti uređaj u bilo koju drugu svrhu osim za pečenje hrane.

8 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

isključivo za kućnu uporabu

PRIJE PRVE UPORABE

Vlažnom krpom obrišite ploče roštilja.

RAVNI ILI NAGNUTI POLOŽAJ?

1 Možete podiguti krilce kako biste nagnuli roštilj i ubrzali istjecanje masnoća u posudu za kapanje ili ga možete ostaviti u ravnom položaju, kako bi se izbjeglo klizanje hrane na prednju stranu roštilja.

2 Roštiljajte meso, hamburgere i bilo što drugo što ne sadrži masnoću na nagnutoj površini.

3 Pecite sendviče i hranu s tečnim sastojcima kao što je topljeni sir na ravnoj površini.

PRIPREMA:

4 Postavite posudu za kapanje točno ispod prednjeg dijela roštilja, da bi se prikupila sva masnoća.

5 Otvorite roštilj, premažite ploče s malo jestivog ulja ili maslaca i potom ga zatvorite.

Nemojte koristiti posne premaze jer mogu izgorjeti na roštilju.

PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

6 Stavite utikač u utičnicu.

7 Upalit će se indikatorsko svjetlo, zatim će se naizmjenično paliti i gasiti dok termostat održava temperaturu.

STAVLJANJE NAMIRNICA NA ROŠTILJ

8 Kad se indikatorsko svjetlo ugasi, otvorite roštilj koristeći se rukavicom.
9 Postavite hranu na donju ploču roštilja uz pomoć lopatice ili hvataljki, nemojte to raditi prstima.
10 Nemojte koristiti metalna ili oštra pomagala, koja mogu oštetiti neprijanjajuće površine.
11 Zatvorite roštilj.
12 Šarka je oblikovana na način da može podnijeti debele komade hrane ili namirnice neobičnih oblika.
13 Ploče roštilja trebaju biti otprilike paralelne, da bi se izbjeglo neravnomjerno pečenje.
14 Sačekajte dok se hrana ne ispeče.

VAĐENJE NAMIRNICA

15 Provjerite je li hrana pečena. Ako niste sigurni, nastavite još malo s pečenjem.
16 Izvadite pečenu hranu uz pomoć drvenih ili plastičnih kuhinjskih pomagala.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

17 Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
18 Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
19 Uklonite tvrdokorne mrlje paprinatim ubrusom ovlaženim s malo jestivog ulja.
20 Operite posudu za kapanje u toploj sapunici ili na gornjoj rešetki perilice za posuđe.
✸ Na mjestima kontakta između gornje i donje ploče, na neprijanjajućim površinama mogu se pojaviti znakovi habanja. Radi se samo o estetskim promjenama koje ne utječu na rad roštilja.

ČUVANJE

21 Kako biste uštedjeli na prostoru, spustite krilce i čuvajte roštilj u uspravnom položaju.

ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

vrijeme pečenja i sigurnost hrane

Ova vremena pečenja služe samo za orijentaciju. Odnose se na svježu ili potpuno odmrznutu hranu, pečenu na srednjoj temperaturi. Kad pečete zamrznutu hranu dodajte 2-3 minuta za morske plodove i 3-6 minuta za meso i perad, ovisno o debljini i gustoći hrane.
Kad pečete prethodno pakiranu hranu, slijedite smjernice na pakiranju ili etiketi.

morski plodovi	min
file od lososa	3-4
file od brancina	3-5
odrezak konjskog jezika, 12-25 mm	6-8
odrezak lososa, 12-25 mm	6-8
odrezak sabljarke, 12-25 mm	6-9
odrezak tunjevine, 12-25 mm	6-8
ražnjići, kockica od 25 mm	4-6
škampi	1-2
Jakobove kapice	4-6
govedina	
file	5-7
odrezak od butine	7-8
hamburger, 100 g	7-8
ražnjići, kockica od 25 mm	7-8
okrugli odrezak	5-7
kobasice	6-8
pečenica	7-9
odrezak s kostima	8-9
janjetina	
ražnjići, kockica od 25 mm	7-8
kotleti (odresci)	4-6
piletina/puretina	
komadi pilećih prsa	5-7
pileći zabatci	5-7
pureća prsa, rezana	3-4

svinjetina	min
kotleti, 12 mm	5-6
odrezak dimljene šunke	5-6
ražnjići, kockica od 25 mm	7-8
kobasice	6-8
pisanica, 12 mm	4-6
sendviči	
sir	2-3
šunka (kuhana)	5-6
zakuske	
calzone	8-9
hot dogovi	2-3
voće	
jabuka, polovina/kriška	6-8
banane, uzdužna kriška	3-4
nektarine, polovina/kriška	3-5
breskve, polovina/kriška	3-5
ananas, kriška	3-7
povrće	
šparoge	3-4
patlidžan, kriška/kockica	8-9
luk, tanka ploška	5-6
paprika, tanka kriška	6-8
paprike, pečene na roštilju i oguljene	2-3
cijele paprike, premazane uljem	8
krumpiri, kriška/kockica	7-9

recepti (Hrvatski)

= pregršt
15 = žlica (15 ml)
5 = čajna žličica (5 ml)
g = grami
ml = mililitri

sendviči s dimljenom skušom (za 1 porciju)

2 kuhana fileta od dimljene skuše
3 kriške kruha od integralnog pšeničnog brašna
4 prepolovljene „cherry" rajčice
1 potočarke

začin:

2 15 crème fraiche (francuskog kiselog vrhnja)
½ 5 ribane limunove korice
½ 5 soka od limuna
1 5 crnog papra

Izmiješajte začine u zdjeli. Ostavite u hladnjaku 2 sata. Izrežite skušu na listiće i stavite je na krišku kruha, odozgo stavite rajčice i potočarku, potom dodajte drugu krišku. Roš tiljajte 2-3 minuta. Poprskajte začin preko hrane.

recepti su dostupni na našoj web stranici:
http://www.russellhobbs.com/ifu/551077

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

1 To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/ dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

Površine naprave se segrejejo.

2 Te naprave ne smete priključite na časovnik ali sistem za daljinsko upravljanje.

3 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

Naprave ne potapljajte v tekočino.

4 Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavesami).

5 Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.

6 Odklopite napravo, ko ni v uporabi.

7 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za kuhanje hrane.

8 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

samo za gospodinjsko uporabo

PRED PRVO UPORABO

Plošči žara očistite z vlažno krpo.

VODORAVNO ALI NAGNJENO?

1 Loputo lahko dvignete, da nagnete žar in pospešite pretok maščobe v pladenj za kapljanje , ali pa jo pustite spuščeno, da preprečite lezenje hrane proti sprednji strani žara.

2 Meso, mleto meso in drugo, kar oddaja maščobo, pecite na nagnjenem žaru.

3 Sendviče, kruhke in hrano s tekočimi sestavinami, na primer topljenim sirom, pecite na vodoravnem žaru.

PRIPRAVA

4 Pladenj za kapljanje postavite pod sprednji del žara, da prestreže tekočino.

5 Odprite žar, obrišite plošči žara z malo jedilnega olja ali masla, potem pa ga zaprite.

Ne uporabljajte namazov z nizko vsebnostjo maščobe – na žaru se lahko zažgejo.

PREDGREVANJE

6 Vtič vstavite v električno vtičnico.

7 Lučka najprej sveti, nato pa se večkrat vklopi in izklopi, ko termostat ohranja stalno temperaturo.

risbe		
1 ročaj	2 loputa	4 plošči žara
	3 lučka	5 pladenj za kapljanje

POLNJENJE ŽARA

8 Ko lučka ugasne, odprite žar z rokavicami za pečico.
9 Na spodnjo ploščo žara polagajte hrano z lopatico ali prijemalko, ne s prsti.
10 Ne uporabljajte ostrih ali kovinskih orodij, saj boste tako poškodovali površine, zaščitene s sredstvom proti sprijemanju.
11 Zaprite žar.
12 Tečaj je členast, da omogoča peko debelejše ali nenavadno oblikovane hrane.
13 Plošči žara morata biti približno vzporedni, da preprečite neenakomerno kuhanje.
14 Počakajte, da je hrana kuhana.

ODSTRANJEVANJE HRANE

15 Preverite, ali je kuhana. Če o tem niste prepričani, jo še pokuhajte.
16 Kuhano hrano odstranite z orodjem iz lesa ali umetne mase.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

17 Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.
18 Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
19 Za odstranjevanje trdovratnih madežev uporabite papirnato brisačo z malo jedilnega olja.
20 Pladenj za kapljanje pomijte v topli milnici ali v zgornjem predalu v pomivalnem stroju.
✸ Na mestih, kjer se dotakneta zgornja in spodnja plošča, so lahko na površinah, zaščitenih s premazom proti sprijemanju, opazni znaki obrabe. To je le kozmetična napaka, ki ne vpliva na delovanje žara.

SHRANJEVANJE

21 Za prostorsko varčno shranjevanje odstranite loputo in žar postavite pokonci.

ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

časi kuhanja in varnost hrane

Ti casi kuhanja so namenjeni samo kot pomoč. Določeni so za svežo ali popolnoma odmrznjeno hrano, kuhano s srednjo temperaturo. Pri kuhanju zamrznjenih živil prištejte 2–3 minute za morsko hrano in 3–6 minut za meso ter perutnino, odvisno od debeline in gostote hrane.
Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.

morska hrana	**min**
file lososa	3-4
file brancina	3-5
zrezek polenovke, 12–25 mm	6-8
zrezek lososa, 12–25 mm	6-8
zrezek mečarice, 12–25 mm	6-9
zrezek tuna, 12–25 mm	6-8
kebab, kocke 25 mm	4-6
kozica	1-2
pokrovače	4-6
govedina	
file	5-7
ledveni zrezek	7-8
burger, 100 g	7-8
kebab, kocke 25 mm	7-8
okrogli zrezek	5-7
klobase	6-8
biftek	7-9
florentinec	8-9
jagnjetina	
kebab, kocke 25 mm	7-8
ledvene zarebrnice	4-6
piščanec/puran	
kosi piščančjih prsi	5-7
stegna (piščanec)	5-7
puranje prsi, narezane	3-4

svinjina	**min**
zarebrnice, 12 mm	5-6
zrezek iz krače	5-6
kebab, kocke 25 mm	7-8
klobase	6-8
ledvična pečenka, 12 mm	4-6
sendviči	
sir	2-3
šunka (kuhana)	5-6
prigrizki	
kalcon	8-9
hrenovke	2-3
sadje	
jabolko, polovica/rezina	6-8
banane, narezane po dolgem	3-4
nektarine, polovica/rezina	3-5
breskve, polovica/rezina	3-5
ananas, rezina	3-7
zelenjava	
šparglji	3-4
jajčevci, rezina/kocka	8-9
čebula, tanka rezina	5-6
paprike, tanka rezina	6-8
paprike, žar in olupljene	2-3
cele paprike, premazane z oljem	8
krompir, rezina/kocka	7-9

recepti (Slovenščina)

= za dlan
15 = žlica (15 ml)
5 = čajna žlička (5 ml)
g = grami
ml = mililitri

kruhki s prekajeno skušo (za 1 osebo)

2 fileti kuhane prekajene skuše
3 rezine polnozrnatega kruha
4 češnjev paradižnik, polovice
1 vodna kreša

preliv:

2 15 kisla smetana
½ 5 naribana limonina lupinica
½ 5 limonin sok
1 5 črni poper

Preliv zmešajte v posodi. Hladite 2 uri. Rezine skuše položite na kos kruha, jih pokrijte s paradižnikom in vodno krešo ter dodajte drugo rezino kruha. Pecite 2-3 minute. Po jedi polijte preliv.

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:
http://www.russellhobbs.com/ifu/551077

σχέδια	2 πτερύγιο	4 πλάκες γκριλιέρας
1 χειρολαβή	3 λυχνία	5 δίσκος υγρών

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

1 Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

2 Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

3 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

Μη βυθίζετε τη συσκευή σε υγρά.

4 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πλησίον ή κάτω από εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες).

5 Να ψήνετε το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνετε το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.

6 Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.

7 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέρα από το ψήσιμο τροφών.

8 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

αποκλειστικά για οικιακή χρήση

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Σκουπίστε τις πλάκες της γκριλιέρας με ένα βρεγμένο πανί.

ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ Η ΚΕΚΛΙΜΕΝΗ;

1 Μπορείτε να ανασηκώσετε το πτερύγιο, για να δώσετε κλίση στη γκριλιέρα, και να επιταχύνετε τη ροή του λίπους μέσα στο δίσκο υγρών ή να την αφήσετε σε οριζόντια θέση, για να αποτρέψετε τη μετατόπιση των τροφίμων στο άκρο της γκριλιέρας.

2 Ψήστε κρέας, μπιφτέκια, οτιδήποτε αποβάλλει λίπος, σε κεκλιμένη θέση.

3 Ψήστε σάντουιτς, πανίνι, τρόφιμα με ρευστά συστατικά όπως τετηγμένο τυρί, σε οριζόντια θέση.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

4 Τοποθετήστε στο κέντρο τον δίσκο υγρών κάτω από την μπροστινή πλευρά της γκριλιέρας ώστε να μη χυθούν έξω τυχόν υγρά.

5 Ανοίξτε την γκριλιέρα, σκουπίστε τις πλάκες με λίγο μαγειρικό λάδι ή βούτυρο και κατόπιν κλείστε την.

✵ Μη χρησιμοποιείτε επάλειμμα με χαμηλά λιπαρά - ενδέχεται να καεί πάνω στις πλάκες.

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

6 Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.

7 Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία και κατόπιν θα ξεκινήσει ο κύκλος θέρμανσης, ενώ ο θερμοστάτης θα διατηρεί τη θερμοκρασία.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΩΝ

8 Όταν σβήσει η ενδεικτική λυχνία, χρησιμοποιήστε ένα γάντι φούρνου για να ανοίξετε την γκριλιέρα.

9 Τοποθετήστε τις τροφές στην κάτω πλάκα της γκριλιέρας χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα ή μια τσιμπίδα, όχι τα δάχτυλά σας.

10 Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα, θα προκαλέσετε ζημιά στις αντικολλητικές επιφάνειες.

11 Κλείστε την γκριλιέρα.

12 Ο αρμός προσαρμόζεται σε περίπτωση χοντρών τροφών ή τροφών που είναι κομμένες σε περίεργο σχήμα.

13 Οι πλάκες της γκριλιέρας πρέπει να είναι παράλληλα τοποθετημένες σε γενικές γραμμές για να αποφευχθεί το ανομοιόμορφο ψήσιμο.

14 Περιμένετε έως ότου να ψηθεί το φαγητό.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ

15 Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί. Εάν δεν είστε σίγουροι, ψήστε το λίγο παραπάνω.

16 Αφαιρέστε το ψημένο φαγητό με ξύλινα ή πλαστικά σκεύη μαγειρικής.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

17 Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.

18 Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.

19 Προσθέστε λίγο μαγειρικό λάδι σε χαρτί κουζίνας και χρησιμοποιήστε το για να απομακρύνετε τους επίμονους λεκέδες.

20 Πλύνετε τον δίσκο υγρών με ζεστό νερό και σαπουνάδα ή τοποθετήστε τον στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων.

✵ Στα σημεία που έρχονται σε επαφή η επάνω και η κάτω πλάκα, οι αντικολλητικές επιφάνειες μπορεί να εμφανίσουν σημάδια φθοράς. Αυτό αφορά μόνο την αισθητική εικόνα, δεν επηρεάζει τη λειτουργία της γκριλιέρας.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

21 Για εξοικονόμηση χώρου, κατεβάστε το πτερύγιο, έπειτα αποθηκεύστε τη γκριλιέρα όρθια.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

χρόνοι ψησίματος & ασφάλεια τροφίμων

Χρησιμοποιήστε αυτούς τους χρόνους μόνο ως σημείο αναφοράς. Αφορούν φρέσκες ή πλήρως αποψυγμένες τροφές που ψήνονται με τον διακόπτη θερμοκρασίας στη μεσαία θέση. Κατά το ψήσιμο κατεψυγμένων τροφών, προσθέστε στον χρόνο ψησίματος 2-3 λεπτά για θαλασσινά και 3-6 λεπτά για κρέας και πουλερικά, ανάλογα με το πάχος και την πυκνότητα των τροφών.
Κατά το ψήσιμο προσυσκευασμένων τροφών, να ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία ή την ετικέτα.

θαλασσινά	**min**
σολομός φιλέτο	3-4
λαβράκι φιλέτο	3-5
καλκάνι φιλέτο, 12-25 mm	6-8
σολομός φέτα, 12-25 mm	6-8
ξιφίας φέτα, 12-25 mm	6-9
τόνος φέτα, 12-25 mm	6-8
σουβλάκι, κύβοι 25 mm	4-6
γαρίδες	1-2
χτένια	4-6
μοσχάρι	
φιλέτο	5-7
κόντρα φιλέτο	7-8
μπιφτέκι, 100 γρ.	7-8
σουβλάκι, κύβοι 25 mm	7-8
κιλότο	5-7
λουκάνικα	6-8
σπαλομπριζόλα	7-9
μπριζόλα	8-9
αρνί	
κεμπάπ, κύβοι 25 mm	7-8
παϊδάκια	4-6
κοτόπουλο/γαλοπούλα	
κοτόπουλο, ψιλοκομμένο φιλέτο	5-7
μπούτια (κοτόπουλο)	5-7
γαλοπούλα, ψιλοκομμένο στήθος	3-4

χοιρινό	**min**
μπριζόλες, 12 mm	5-6
χοιρομέρι καπνιστό	5-6
σουβλάκι, κύβοι 25 mm	7-8
λουκάνικα	6-8
ψαρονέφρι, 12 mm	4-6
τοστ	
τυρί	2-3
ζαμπόν	5-6
σνακ	
καλτσόνε	8-9
χοτ ντογκ	2-3
φρούτα	
μήλα, κομμένα στη μέση ή σε φέτες	6-8
μπανάνες, κομμένες κατά μήκος	3-4
νεκταρίνια, κομμένα στη μέση ή σε φέτες	3-5
ροδάκινα, κομμένα στη μέση ή σε φέτες	3-5
ανανάς, κομμένος σε φέτες	3-7
λαχανικά	
σπαράγγια	3-4
μελιτζάνες, φέτες/κύβοι	8-9
κρεμμύδια, λεπτές φέτες	5-6
πιπεριές, λεπτές φέτες	6-8
πιπεριές, ψήσιμο κατόπιν ξεφλούδισμα	2-3
ολόκληρες πιπεριές, επικαλυμμένες με λάδι	8
πατάτες, φέτες/κύβοι	7-9

συνταγές

15 = κουταλιά της σούπας (15 ml) g = γραμμάρια = χούφτα
5 = κουταλάκι του γλυκού (5 ml) ml = χιλιοστόλιτρα

καπνιστό σκουμπρί σε ψωμάκι πανίνι (1 μερίδα)

2 ψημένα καπνιστά φιλέτα από σκουμπρί
4 ντοματάκια, κομμένα στη μέση
3 φέτες ψωμιού ολικής άλεσης
1 νεροκάρδαμο

ντρέσινγκ:

2 15 κρέμα γάλακτος
½ 5 χυμός λεμονιού
½ 5 ξύσμα λεμονιού, τριμμένο
1 5 μαύρο πιπέρι

Ανακατέψτε τη γαρνιτούρα σε ένα μπολ. Τοποθετήστε το μπολ στο ψυγείο για 2 ώρες. Αφαιρέστε την πέτσα του σκουμπριού και τοποθετήστε το στο κάτω μέρος του ψωμιού, προσθέστε από πάνω τα ντοματάκια και το νεροκάρδαμο και τέλος τοποθετήστε το άλλο μέρος του ψωμιού. Ψήστε τα σουβλάκια για 2-3 λεπτά. Πασπαλίστε τη γαρνιτούρα πάνω από το πανίνι.

μπορείτε να βρείτε συνταγές στον ιστότοπό μας:
http://www.russellhobbs.com/ifu/551077

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

1 Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.

A készülék felületei felforrósodnak.

2 Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

3 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

Ne merítse a készüléket folyadékba.

4 Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök) közelében vagy alatt.

5 A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süsse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik.

6 Ha nem használja, húzza ki a készüléket.

7 A készüléket kizárólag élelmiszer sütésére használja.

8 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

csak háztartási használatra

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A grillező tányérjait nedves kendővel törölje le.

LAPOS VAGY DŐLT?

1 A grill döntéséhez felemelheti a pántot, így a zsír a csepegtető tálcára folyik, vagy hagyja a grillt lapos helyzetben, hogy az étel ne csússzon el a grill eleje felé.

2 Grillezzen döntve húsokat, burgereket, bármit, melyek zsírt bocsátanak ki.

3 A szendvicseket, paninit, folyékony összetevőket, például olvasztott sajtot tartalmazó ételeket lapos beállítással grillezze.

ELŐKÉSZÍTÉS

4 A csepegtető tálcát a grillező első részén, középre helyezze el, oly módon hogy az összes lecsepegő folyadékot felfogja.

5 Nyissa fel a grillezőt, egy kevés főzőolajjal, vagy vajjal kenje meg a grillező tányérokat, majd zárja le.

Ne használjon alacsony zsírtartalmú kenhető krémeket – ezek ráéghetnek a grillezőre.

rajzok
1 fogantyú
2 pánt
3 lámpa
4 grillező lapok
5 csepegtető tálca

ELŐMELEGÍTÉS
6 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
7 A lámpa világítani kezd, majd ciklikusan ki-be kapcsol, ahogy a termosztát szinten tartja hőmérsékletet.

A GRILLEZŐ MEGTÖLTÉSE
8 Ha a lámpa elalszik, a grillező kinyitásához használjon konyhai kesztyűt.
9 Spatulával, vagy csipesszel, ne ujjaival, helyezze az élelmiszert a grillezőtányér aljára.
10 Ne használjon éles, fém tárgyakat, mivel ezzel megsértheti a tapadásmentes felületet.
11 Zárja le a grillezőt.
12 A csuklópánt több részből áll, így a szabálytalan alakú vagy vastag élelmiszerek is könnyen grillezhetők a készülékkel.
13 A grillező lapokat nagyjából párhuzamosan helyezze el, így elkerülhető az egyenetlen átsülés.
14 Várja meg, míg az étel megsül.

AZ ÉTEL ELTÁVOLÍTÁSA
15 Ellenőrizze, hogy megsült-e. Ha kétségei támadnak, süsse tovább egy kicsit.
16 A megsült élelmiszert fa-, vagy műanyag eszközök használatával vegye ki.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS
17 Húzza ki a készüléket a konnektorból és hagyja kihűlni.
18 Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
19 A makacs szennyeződéseket egy kevés főzőolajjal megnedvesített papír törlőkendővel távolítsa el.
20 Meleg szappanos vízzel, vagy a mosogatógép felső polcára helyezve mosogassa el a csepegtető tálcát.
✱ Azokon a helyeken, ahol az also és felső tányérok érintkeznek, a tapadásmentes felületen kopás nyoma alakulhat ki. Ez csupán esztétikai jellegű probléma, mely nem befolyásolja a grillező normál működését.

TÁROLÁS
21 Ha szeretne helyet megtakarítani, engedje le a pántot, és tárolja a grillsütőt függőleges helyzetben.

KÖRNYEZETVÉDELEM
Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

sütési idők és élelmiszerbiztonság
Ezek az időtartamok csupán tájékoztató jellegűek. Friss, vagy teljesen felengedett élelmiszerre vonatkoznak, közepes fokozatra állított hőmérsékletbeállítás mellett. Ha fagyasztott élelmiszert süt, az élelmiszer vastagságától és sűrűségétől függően, tengeri étel esetén 2-3 percet, hús és szárnyas esetén 3-6 percet adjon hozzá az értékekhez.
Ha előrecsomagolt élelmiszert süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.

tengeri élelmiszer	min
lazacfilé	3-4
tengeri süllő file	3-5
lepényhal-szelet, 12-25mm	6-8
lazac-szelet, 12-25mm	6-8
kardhal-szelet, 12-25mm	6-9
tonhal-szelet, 12-25mm	6-8
kebab, 25mm kocka	4-6
garnélarák	1-2
fésűkagyló	4-6
marha	
filé	5-7
bélszín-szelet	7-8
húspogácsa, 100g	7-8
kebab, 25mm kocka	7-8
kerek szelet	5-7
kolbász	6-8
vesepecsenye	7-9
t-csont	8-9
bárány	
kebab, 25mm kocka	7-8
szeletelt bélszín	4-6
csirke/pulyka	
csirkemell darabok	5-7
comb (csirke)	5-7
pulykamell, szeletelt	3-4

disznó	min
szeletek, 12mm	5-6
sonkaszelet	5-6
kebab, 25mm kocka	7-8
kolbász	6-8
vesepecsenye-szelet, 12mm	4-6
szendvics	
sajt	2-3
sonka (főtt)	5-6
harapnivalók	
calzone	8-9
hot dog	2-3
gyümölcs	
alma, fél/cikk	6-8
banán, hosszanti szelet	3-4
nektarin, fél/cikk	3-5
őszibarack, fél/cikk	3-5
ananász, cikk	3-7
zöldség	
spárga	3-4
padlizsán, fél/cikk	8-9
vöröshagyma, vékony cikk	5-6
paprika, vékony cikk	6-8
paprika, grillezés után a bőre eltávolítható	2-3
egész paprika olajjal bekenve	8
burgonya, fél/cikk	7-9

receptek

= maroknyi
15 = evőkanál (15 ml)
5 = teáskanál (5 ml)
g = gramm
ml = milliliter

füstölt makréla panini (1 személyre)

2 főtt füstölt makréla filé
3 szeletelt kenyér teljes kiőrlésű búzalisztből
4 cseresznye paradicsomok, felezve
1 vizitorma

öntet:

2 15 tejföl
½ 5 étvágygerjesztő reszelt citrom
½ 5 citromlé
1 5 feketebors

Egy tálban keverje össze az öntetet 2 óráig tárolja hűtőszekrényben Helyezze a makréladarabokat egy szelet kenyérre, rakjon rá paradicsomot, és vizitormát, majd helyezze rá a másik szelet kenyeret. Grillezze 2-3 percig. Öntsön némi öntetet az ételre.

recepteket weboldalunkon talál:
http://www.russellhobbs.com/ifu/551077

çizimler	2 kanatçık	4 ızgara plakaları
1 sap	3 lamba	5 damlama tepsisi

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

1 Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyumsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları taktirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.

⚠ Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

2 Cihazın bağlantılarını, bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi üzerinden kurmayın.

3 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

Cihazı sıvıya batırmayın.

4 Cihazı tutuşabilir maddelerin (örn. perdeler) yanında veya altında kullanmayın.

5 Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşıncaya dek pişirin.

6 Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini prizden çekin.

7 Cihazı, yiyecek pişirme dışında bir amaçla kullanmayın.

8 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

sadece ev içi kullanım

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Izgara plakalarını nemli bir bezle silerek temizleyin.

DÜZ VEYA EĞİMLİ?

1 Izgarayı eğmek ve yağların damlama tepsisine akışını hızlandırmak için kanatçığı açabilir veya yiyeceklerin ızgaranın ön kısmına doğru sürüklenmesini önlemek için düz şekilde bırakabilirsiniz.

2 Yağ salan et, köfte, vb. tüm yiyecekleri eğimli ızgarada pişirin.

3 Sandviçleri, panini ekmekleri ve eritme peyniri gibi sıvı malzemeler içeren yiyecekleri düz ızgarada pişirin.

HAZIRLAMA

4 Damlama tepsisini ızgaranın önüne, tüm akıntıları toplayacak şekilde ortalayarak yerleştirin.

5 Izgarayı açın, ızgara plakalarını bir parça pişirme yağı veya tereyağı ile silin ve kapatın.

✱ Düşük yağlı pişirme malzemeleri püskürtmeyin; yanarak ızgaranın üzerine yapışabilir.

ÖN ISITMA

6 Fişi prize takın.
7 Lamba yanacak ve termostat ısıyı muhafaza ederken program ara sıra açılıp kapanacaktır.

IZGARAYA YİYECEK YERLEŞTİRME

8 Lamba söndüğünde, ızgarayı açmak için bir fırın eldiveni kullanın.
9 Yiyeceği, bir spatula veya maşa yardımıyla ızgaranın alt plakasına yerleştirin, parmaklarınızı kullanmayın.
10 Metal veya keskin bir alet kullanmayın, yapışmaz yüzeye zarar verirsiniz.
11 Izgarayı kapatın.
12 Kalın veya biçimsiz yiyeceklere uyum sağlayabilen esnek bağlantı parçaları ile birleştirilmiştir.
13 Izgara plakaları, eşit pişirmeyi sağlamak amacıyla birbirine mümkün olduğunca paralel durmalıdır.
14 Yiyecek tamamen pişene dek bekleyin.

YİYECEĞİ ALMAK

15 Yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin. Piştiğinden emin değilseniz biraz daha pişirin.
16 Pişen yiyeceği ahşap veya plastik aletlerle alın.

TEMİZLİK VE BAKIM

17 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.
18 Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
19 İnatçı lekeleri ortadan kaldırmak için az bir yemek yağı ile nemlendirilmiş kağıt havlu kullanın.
20 Damlama tepsisini ılık sabunlu suda veya bulaşık makinesinin üst rafında yıkayın.
✵ Alt ve üst ızgara plakalarının birbirlerine temas ettiği noktalarda, yapışmaz yüzeylerde bir miktar aşınma görülebilir. Bu aşınma tamamen yüzeyseldir ve ızgaranın çalışmasını etkilemeyecektir.

SAKLAMA

21 Yerden kazanmak için, kanatçığı indirin ve ızgarayı dikey konumda saklayın.

ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :
Ürünü düşürmeyiniz
Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız
Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :
Ürünü düşürmeyiniz
Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız
Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

pişirme süreleri ve gıda emniyeti

Verilen süreleri sadece size yol göstermeleri için kullanın. Bu süreler, orta kademe ısı kumandasıyla pişirilen taze veya tamamen çözdürülmüş yiyecekler için belirlenmiştir. Dondurulmuş yiyecekleri pişirirken yiyeceğin kalınlığına ve yoğunluğuna bağlı olarak, deniz mahsulleri için 2-3 dakika ve et ve kümes hayvanları için 3-6 dakika ilave edin.
Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.

deniz mahsulleri	**min**
somon fileto	3-4
levrek fileto	3-5
kalkan dilim, 12-25 mm	6-8
somon dilim, 12-25 mm	6-8
kılıç balığı dilim, 12-25 mm	6-9
tonbalığı dilim, 12-25 mm	6-8
kebaplar, 25 mm küp	4-6
iri karides	1-2
tarak	4-6
sığır eti	
fileto	5-7
fileto dilim	7-8
burger, 100 gr	7-8
kebaplar, 25 mm küp	7-8
but dilim	5-7
sucuk-sosis	6-8
sığır filetosu	7-9
T-Bone	8-9
kuzu eti	
kebaplar, 25 mm küp	7-8
kemiksiz kuşbaşı	4-6
tavuk/hindi	
tavuk göğüs 5-7	
but (tavuk)	5-7
hindi göğüs, dilimlenmiş	3-4

domuz eti	**min**
kuşbaşı, 12 mm	5-6
but dilim	5-6
kebaplar, 25 mm küp	7-8
sucuk-sosis	6-8
domuz filetosu, 12 mm	4-6
sandviçler	
peynir	2-3
jambon (pişirilmiş)	5-6
atıştırmalık	
calzone	8-9
sosisli sandviç	2-3
meyveler	
elma, ikiye bölünmüş/dilimlenmiş	6-8
muz, uzunlamasına dilimlenmiş	3-4
nektarin, ikiye bölünmüş/dilimlenmiş	3-5
şeftali, ikiye bölünmüş/dilimlenmiş	3-5
ananas, dilimlenmiş	3-7
sebzeler	
kuşkonmaz	3-4
patlıcan, dilimlenmiş/küpler halinde kesilmiş	8-9
soğan, ince dilimlenmiş	5-6
biber, ince dilimlenmiş	6-8
biber, közlenmiş ve kabuğu soyulmuş	2-3
bütün biber, üzerlerine fırça ile yağ sürülmüş	8
patates, dilimlenmiş/küpler halinde kesilmiş	7-9

yemek tarifleri

15 = yemek kaşığı (15ml) g = gram = bir avuç
5 = çay kaşığı (5ml) ml = mililitre

tütsülenmiş uskumru panini (1 kişilik)

2 adet pişirilmiş tütsülenmiş uskumru filetosu
3 dilim tam buğday ekmeği
4 adet kiraz domatesi, ikiye bölünmüş
1 suteresi

sos:

2 15 taze krema
½ 5 limon kabuğu rendesi
½ 5 limon suyu
1 5 karabiber

Sosu bir kasede karıştırın. Buzdolabında 2 saat soğumaya bırakın. İnce bir tabaka halindeki uskumruyu bir dilim ekmeğin üzerine yerleştirin, üzerini domateslerle ve suteresiyle süsleyin ve sonra diğer dilimi üzerine kapatın. 2-3 dakika ızgarada pişirin. Sosu yiyeceğin üzerine gezdirin.

web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir:
http://www.russellhobbs.com/ifu/551077

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați şi instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

1 Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

⚠ Suprafețele aparatului se vor încinge.

2 Nu conectați aparatul prin intermediul unui sistem cu temporizator sau cu comandă de la distanță.

3 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

Nu introduceți aparatul în lichid.

4 Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile (spre ex., perdele).

5 Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peştele până când carnea devine opacă.

6 Scoateți aparatul din priză atunci când nu îl folosiți.

7 Nu folosiți aparatul decât pentru gătit alimente.

8 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

exclusiv pentru uz casnic

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Ştergeți grătarul cu o cârpă umedă.

PLAT SAU ÎNCLINAT

1 Puteți ridica clapa, pentru a înclina grătarul și grăbi scurgerea grăsimii în tava pentru stropi, pentru a preveni căderea mâncării în partea din față a grătarului.

2 Carne la grătar, burgeri, orice aliment fără grăsime, pe grătarul înclinat.

3 Sanvișuri prăjite, panini, alimente cu ingrediente lichide precum brânza topită, pe grătarul plat.

PREPARARE

4 Aşezați tava pentru stropi, în centru, în fața grătarului, pentru a putea colecta orice lichid scurs.

5 Deschideți grătarul, ştergeți plăcile grătarului cu puțin ulei de gătit sau unt, apoi închideți-l.

Nu folosiți produse cu conținut redus de grăsime –ar putea lua foc pe grătar.

PREÎNCĂLZIȚI

6 Băgați întrerupătorul în priză.

7 Becul se va aprinde, apoi ciclul se va activa sau dezactiva pe măsură ce termostatul își menține temperatura.

schiţe

1 mâner
2 clapă
3 bec
4 plăci grătar
5 tavă pentru stropi

UMPLEŢI GRĂTARUL

8 Când becul se stinge, folosiţi p mănuşă de bucătărie pentru a deschide grătarul.
9 Aşezaţi alimentele pe fundul grătarului cu o spatulă sau un cleşte, nu cu degetele.
10 Nu folosiţi obiecte metalice sau ascuţite, veţi deteriora suprafeţele neaderente.
11 Închideţi grătarul.
12 Balamaua este articulată, pentru a se putea închide chiar şi atunci când se folosesc alimente groase sau cu forme ciudate.
13 Plăcile grătarului trebuie să fie paralele, pentru a evita gătirea neuniformă.
14 Aşteptaţi până când alimentele s-au gătit.

SCOATEŢI ALIMENTELE

15 Verificaţi dacă sunt bine făcute. Dacă aveţi dubii, mai lăsaţi-le puţin.
16 Scoateţi alimentele gătite cu ustensile de lemn sau plastic.

ÎNGRIJIRE ŞI ÎNTREŢINERE

17 Scoateţi aparatul din priză şi lăsaţi-l să se răcească.
18 Ştergeţi suprafeţele exterioare cu o cârpă umedă curată.
19 Pentru a îndepărta petele persistente, folosiţi un prosop de bucătărie înmuiat în puţin ulei de gătit.
20 Spălaţi tava pentru stropi cu apă fierbinte cu detergent, sau în coşul de sus al maşinii de spălat vase.
✵ În locurile unde plăcile superioare şi inferioare fac contact, suprafeţele neadezive pot arăta urme de uzură. Aceasta este doar un defect de aspect şi nu va afecta funcţionarea corectă a grătarului.

DEPOZITARE

21 Pentru a economisi spaţiu, închideţi clapeta, apoi depozitaţi grătarul în poziţie verticală.

PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu şi sănătate cauzate substanţele periculoase din aparatele electrice şi electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

tipi de gătire şi siguranţa alimentelor

Folosiţi aceşti timpi doar în scop informativ. Se aplică alimentelor proaspete sau complet decongelate, gătite la temperatură medie. Pentru alimente congelate, adăugaţi 2-3 minute pentru fructe de mare, 3-6 minute pentru carne şi pui, în funcţie de grosimea şi densitatea alimentelor.

Pentru alimente pre-ambalate, urmaţi instrucţiunile de pe ambalaj sau etichetă.

fructe de mare	min
file de somon	3-4
file de biban	3-5
friptură de halibut, 12-25 mm	6-8
friptură de somon, 12-25 mm	6-8
friptură de peşte-spadă, 12-25 mm	6-9
friptură de ton, 12-25 mm	6-8
kebab, cub de 25 mm	4-6
creveţi	1-2
scoici	4-6
carne de vită	
file	5-7
spate	7-8
burger, 100 g	7-8
kebab, cub de 25 mm	7-8
muşchi	5-7
cârnaţi	6-8
muşchi	7-9
costiţă	8-9
carne de miel	**min**
kebab, cub de 25 mm	7-8
spate	4-6
carne de pui/curcan	
bucăţi de piept de pui	5-7
aripioare (pui)	5-7
piept de curcan, feliat	3-4

carne de porc	
cotlet, 12mm	5-6
pulpă	5-6
kebab, cub de 25 mm	7-8
cârnaţi	6-8
muşchi file fraged, 12 mm	4-6
sandvişuri	
brânză	2-3
şuncă (gătită)	5-6
gustări	
calzone	8-9
hot dogs	2-3
fructe	**min**
mere, jumătăţi/felii	6-8
banane, tăiate pe lungime	3-4
nectarine, jumătăţi/felii	3-5
piersici, jumătăţi/felii	3-5
ananas, felii	3-7
legume	**min**
asparagus	3-4
vinete, felii/cuburi	8-9
ceapă, solzi	5-6
ardei, felii subţiri	6-8
ardei, copţi, apoi decojiţi	2-3
ardei întregi unşi cu ulei	8
cartofi, felii/cuburi	7-9

reţete

= un pumn
15 = o lingură (15ml)
5 = o linguriţă (5ml)
g = grame
ml = mililitri

panini cu macrou afumat (1 porţie)

2 fileuri de macrou afumat gătite
3 felii de pâine din făină integrală
4 roşii cherry, jumătăţi
1 năsturel
sos:
2 15 smântână proaspătă
½ 5 coajă de lămâie, rasă
½ 5 suc de lămâie
1 5 piper negru

Amestecaţi sosul într-un castron. Puneţi la frigider 2 ore. Puneţi macrou pe o felie de pâine, deasupra aşezaţi roşii şi năsturei, apoi mai puneţi o felie de pâine. Lăsaţi pe grătar timp de 2-3 minute. Împrăştiaţi sosul pe sandviş.

reţete disponibile pe site-ul nostru web
http://www.russellhobbs.com/ifu/551077

илюстрации	2 капак	4 плочи на скарата
1 дръжка	3 лампичка	5 тавичка за оттичане

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

1 Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са наглеждани/инструктирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

Повърхността на уреда ще се нагорещи.

2 Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.

3 Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

Не потапяйте уреда в течност.

4 Не ползвайте уреда близо до или под запалими материали (напр. пердета).

5 Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.

6 Когато не използвате уреда, изключете от контакта.

7 Не използвайте уреда за цели , различни от приготвяне на храна.

8 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

само за домашна употреба

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

Почиствайте плочите на скарата с влажна кърпа.

ХОРИЗОНТАЛНА ИЛИ НАКЛОНЕНА?

1 Можете да повдигне капака, да наклоните решетка и да засилите скоростта на изтичане на мазнината в тавичката за оттичане или да оставите на равно място, за да попречите на храната да достигне предната част на решетката.

2 Печете месо, бургери и всичко, което изпуска мазнина, на наклон.

3 Печете сандвичи, панини, храна с течно съдържание като топено сирене, на равно място.

ПОДГОТОВКА

4 Центрирайте тавичката за оттичане под предната част на скарата, така че в нея да попада всяко изтичане.

5 Отворете скарата, почистете плочите на скарата с малко олио за готвене или масло, след което го затворете.

✸ Не използвайте масло с ниско съдържание на мазнини – то може да загори на скарата.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

6 Включете щепсела в захранващия контакт.

7 Лампичката ще светне, след това ще премине през цикъл на включване и изключване, докато термостатът поддържа температурата.

ЗАРЕЖДАНЕ НА СКАРАТА

8 Когато лампичката угасне, използвайте ръкавица за фурна, за да отворите скарата.

9 Разстелете храната на долната плоча на скарата с помощта на шпатула или щипки, а не с пръсти.

10 Не използвайте метални или остри предмети, тъй като те ще повредят незалепващите повърхности.

11 Затворете скарата.

12 Пантата е така свързана, че да не възниква проблем с храни с по-голяма дебелина или такива с нестандартна форма.

13 Плочите на скарата трябва да са приблизително успоредни, за да се избегне неравномерно готвене.

14 Изчакайте, докато храната се сготви.

ИЗВАЖДАНЕ НА ХРАНАТА

15 Проверете дали е сготвена. Ако не сте сигурни, допечете още малко.

16 Извадете готовата храна с дървени или пластмасови прибори.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

17 Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине.

18 Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.

19 За отстраняване на упорити замърсявания използвайте кухненска хартия, навлажнена с малко готварско олио.

20 Измийте тавичката за оттичане с топла сапунена вода или като я поставите в горната кошница на съдомиялна машина.

✸ При местата, в които горната и долната плоча влизат в контакт, незалепващите повърхности могат да покажат признаци на износване. Това е чисто козметичнен признак и не оказва влияние върху работата на скарата.

СЪХРАНЕНИЕ

21 За да се спести място, снишете капака, след което поставете грила в изправено положение.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

време за готвене и безопасност на храните

Използвайте тези времеви периоди само като ориентировъчни. Те са за прясна или напълно размразена храна, сготвена като контрола на температурата е в „средна” позиция. Когато готвите замразена храна, добавете 2-3 минути за морска храна и 3-6 минути за месо и домашни птици, в зависимост от дебелината и плътността на храната.

Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания, посочени на опаковката или етикета.

морска храна	**min**
филе от сьомга	3-4
филе от морски костур	3-5
стек от камбала 12-25 мм	6-8
стек от сьомга 12-25 мм	6-8
стек от риба меч 12-25 мм	6-9
стек от риба тон 12-25 мм	6-8
кебап, кубчета от 25 мм	4-6
скариди	1-2
миди	4-6
говеждо	
филе	5-7
пържола от рибица	7-8
шницел, 100 г	7-8
кебап, кубчета от 25 мм	7-8
говежда пържола	5-7
наденички	6-8
говеждо филе	7-9
бифтек	8-9
агнешко	
кебап, кубчета от 25 мм	7-8
агнешки котлет	4-6
пилешко/пуешко	
пилешки гърди на парчета	5-7
бутчета (пилешки)	5-7
пуешки гърди, нарязани	3-4

свинско	**min**
котлети, 12 мм	5-6
пържола от бут	5-6
кебап, кубчета от 25 мм	7-8
наденички	6-8
рибица, 12 мм	4-6
сандвичи	
сирене	2-3
шунка (сготвена)	5-6
леки закуски	
калцоне	8-9
хот дог	2-3
плодове	
ябълка, наполовина/ парче	6-8
банани, нарязани по дължина	3-4
нектарини, наполовина /парче	3-5
праскови, наполовина /парче	3-5
ананас, парче	3-7
зеленчуци	
аспержи	3-4
патладжан, парче/кубче	8-9
лук, тънки филийки	5-6
пипер, тънки парчета	6-8
пипер, печен, след това обелен	2-3
цял пипер, намазан с масло	8
картофи, парче/кубче	7-9

рецепти

15 = супена лъжица (15 мл) g = грамове = шепа

5 = чаена лъжичка (5 мл) ml = милилитри

панини с пушена скумрия (1 порция)

2 сготвени филета от пушена скумрия

4 чери домати, нарязани наполовина

3 филии пълнозърнест хляб

1 кресон

заливка:

2 15 прясна сметана

½ 5 лимонов сок

½ 5 лимонова кора, настъргана

1 5 черен пипер

Разбъркайте заливката в купа. Оставете в хладилник за 2 часа. Разстелете скумрията върху филия хляб, отгоре поставете доматите и кресона, след което добавете другата част. Запечете на скарата за 2-3 минути. Поръсете ястието със заливката.

рецепти има на нашата уеб страница:

http://www.russellhobbs.com/ifu/551077

Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

1 This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.

⚠ The surfaces of the appliance will get hot.

2 Don't connect the appliance via a timer or remote control system.

3 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

Don't immerse the appliance in liquid.

4 Don't use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).

5 Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.

6 Unplug the appliance when not in use.

7 Don't use the appliance for any purpose other than cooking food.

8 Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.

household use only

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Wipe the grill plates with a damp cloth.

FLAT OR TILTED?

1 You may raise the flap, to tilt the grill, and speed the flow of fat into the drip tray, or leave it flat, to prevent food drifting towards the front of the grill.

2 Grill meat, burgers, anything that exudes fat, on the tilt.

3 Grill sandwiches, panini, foods with fluid ingredients like molten cheese, on the flat.

PREPARATION

4 Centre the drip tray under the front of the grill, so it catches any run-off.

5 Open the grill, wipe the grill plates with a little cooking oil or butter, then close it.

✸ Don't use low fat spread – it may burn on to the grill.

PREHEAT

6 Put the plug into the power socket.

7 The light will glow, then cycle on and off as the thermostat maintains the temperature.

FILL THE GRILL

8 When the light goes off, use an oven glove to open the grill.

9 Lay the food on the bottom grill plate with a spatula or tongs, not fingers.

10 Don't use anything metal or sharp, you'll damage the non-stick surfaces.

11 Close the grill.

diagrams	2 flap	4 grill plates
1 handle	3 light	5 drip tray

12 The hinge is articulated to cope with thick or oddly shaped foods.
13 The grill plates should be roughly parallel, to avoid uneven cooking.
14 Wait till the food has cooked.

REMOVE THE FOOD

15 Check it's cooked. If you're in doubt, cook it a bit more.
16 Remove the cooked food with wooden or plastic tools.

CARE AND MAINTENANCE

17 Unplug the appliance and let it cool.
18 Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
19 Use a paper towel moistened with a little cooking oil to remove stubborn stains.
20 Wash the drip tray in warm soapy water, or in the top rack of the dishwasher.
✸ At the places where the top and bottom plates make contact, the non-stick surfaces may show signs of wear. This is purely cosmetic, and will not affect the operation of the grill.

STORAGE

21 To save space, lower the flap, then store the grill upright.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

recipes

15 = tablespoon (15ml)	g = grams	= handful
5 = teaspoon (5ml)	ml = millilitres	

smoked mackerel panini (serves 1)

2 cooked smoked mackerel fillets
4 cherry tomatoes, halved
3 slices wholewheat bread
1 watercress

dressing:

2 15 crème fraiche
½ 5 lemon juice
½ 5 lemon zest, grated
1 5 black pepper

Mix the dressing in a bowl. Refrigerate for 2 hours. Flake the mackerel on a slice of bread, top with tomatoes and watercress, then add the other slice. Grill for 2-3 minutes. Sprinkle the dressing over the food.

recipes are available on our website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/551077

cooking times & food safety

Use these times purely as a guide. They're for fresh or fully defrosted food. When cooking frozen foods, add 2-3 minutes for seafood, and 3-6 minutes for meat and poultry, depending on the thickness and density of the food.

When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

seafood	**min**
salmon fillet	3-4
sea bass fillet	3-5
halibut steak, 12-25mm	6-8
salmon steak, 12-25mm	6-8
swordfish steak, 12-25mm	6-9
tuna steak, 12-25mm	6-8
kebabs, 25mm cube	4-6
prawn	1-2
scallops	4-6
beef	
fillet	5-7
loin steak	7-8
burger, 100g	7-8
kebabs, 25mm cube	7-8
round steak	5-7
sausages	6-8
sirloin	7-9
T-Bone	8-9
lamb	
kebabs, 25mm cube	7-8
loin chops	4-6
chicken/turkey	
chicken breast pieces	5-7
thighs (chicken)	5-7
turkey breast, sliced	3-4

pork	**min**
chops, 12mm	5-6
gammon steak	5-6
kebabs, 25mm cube	7-8
sausages	6-8
tenderloin, 12mm	4-6
sandwiches	
cheese	2-3
ham (cooked)	5-6
snacks	
calzone	8-9
hot dogs	2-3
fruit	
apple, halve/slice	6-8
bananas, slice lengthwise	3-4
nectarines, halve/slice	3-5
peaches, halve/slice	3-5
pineapple, slice	3-7
vegetables	
asparagus	3-4
aubergine, slice/cube	8-9
onions, thin slice	5-6
peppers, thin slice	6-8
peppers, grill then skin	2-3
whole peppers brushed with oil	8
potatoes, slice/cube	7-9

أوقات الطهي وسلامة الطعام

قم باستخدام هذه الأوقات بشكل استرشادي فقط. هذه الأوقات مخصصة للطهي عن طريق التلامس للأطعمة الطازجة أو المفكك تجميدها بالكامل. بالنسبة للأطعمة المجمدة: قم بإضافة دقيقتين إلى ثلاث دقائق للأطعمة البحرية، أو 3-6 دقائق للحوم والدجاج، وذلك بناءاً على سمك وكثافة الطعام.

تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيه في وقت أطول.

قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.

عند طهي الطعام سابق التعبئة، قم باتباع أي إرشادات مكتوبة على العبوة أو الملصقات.

لحم بقري	**د**
لحم فيليه	7-5
شريحة لحم الخصر	8-7
برغر، 50 غ	6-5
برغر، 100 غ	8-7
كباب، مكعب 25 ملم	8-7
شريحة لحم دائرية	7-5
نقانق (رفيعة)	9-7
نقانق (سميكة)	9-8
لحم الخصر	8-7
عظمة على شكل T	8-7
الضأن	
كباب، مكعب 25 ملم	8-7
مفروم	7-6
قطع لحم الخاصرة	6-4
مأكولات بحرية	
شريحة من سمك الهلبوت، 12-25 ملم	8-6
كباب، مكعب 25 ملم	6-4
جمبري	2-1
فيليه السمك الأحمر	5-3
فيليه سلمون	4-3
شريحة من سمك السلمون، 12-25 ملم	8-6
سكالوب	6-4
فيليه القاروس	5-3
شريحة من سمك أبو سيف، 12-25 ملم	9-6
شريحة من التونة، 12-25 ملم	8-6
ساندويتشات	
جبن	3-2
روزبيف (مطهي)	7-6
رومي (مطهي)	7-6

دجاج/رومي	**د**
قطع من صدور الدجاج	7-5
برغر، 50 غ، طازج/مجمد	4
برغر، 100 غ، طازج/مجمد	5
كباب، مكعب 25 ملم	8-7
أوراك (دجاج)	7-5
صدور رومي بانيه	4-3
خضروات	
الهليون	4-3
شرائح جزر	7-5
باذنجان شرائح/مكعبات	9-8
بصل، شرائح رفيعة	6-5
فلفل، شرائح رفيعة	8-6
فلفل، يشوى ثم يقشر	3-2
فلفل كامل مدهون بالزيت	8
بطاطس شرائح/مكعبات	9-7
كوسة شرائح/مكعبات	8-6
فاكهة	
تفاح أنصاف/شرائح	8-6
موز شرائح طولية	4-3
دراق أنصاف/شرائح	5-3
خوخ أنصاف/شرائح	5-3
أناناس شرائح	7-3
وجبات سريعة	
كالزوني	9-8
كيساديلا	3-2
تاكوس، محشو باللحم	8-6

التسخين المسبق

6 أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.

7 تضيء اللمبة، ثم تضيء وتنطفئ مع تحكم الترموستات في درجة الحرارة.

قم بملء الشواية

8 عندما تنطفئ اللمبة، قم باستخدام قفاز الفرن لفتح الشواية.

9 قم بفرد الطعام على الصينية السفلى للشواية باستخدام الملعقة أو الماشة ولا تستخدم الأصابع.

10 تضيء اللمبة، ثم تضيء وتنطفئ مع تحكم الترموستات في درجة الحرارة.

11 قم بغلق الشواية. يتغير وضع المفصل للتعامل مع الأطعمة السميكة أو ذات الأشكال غير المنتظمة.

12 يجب أن تكون صينيات الشواء متوازية تقريباً لتجنب الطهي غير المستوي.

13 انتظر إثناء طهي الطعام.

إخراج الطعام

14 تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيه في وقت أطول.

15 قم بفتح الشواية (باستخدام قفازات الشواية)، وقم بإزالة الطعام باستخدام ملعقة أو ماشة.

العناية والصيانة

16 افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.

17 قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.

18 قم باستخدام فوطة ورقية مبللة بالقليل من زيت الطعام لإزالة البقع العنيدة.

19 قم بغسل صينية التقطير بماء دافئ به القليل من الصابون، أو في الرف العلوي من غسالة الأطباق.

20 يمكن أن تظهر في نقطة اتصال الصواني العليا والسفلى علامات تآكل على الأسطح المضادة للالتصاق. إن هذه الظاهرة شكلية فقط ولا تؤثر على عمل الشواية.

التخزين

21 لتوفير مساحة، قم بتنزيل الرفرف ثم تخزين الشواية في وضع رأسي.

رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

الرسومات		
1 مقبض	2 رفرف	4 صواني الشواية
	3 لمبة	5 صينية التنقيط

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

1 يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.

- يجب إلا يعبث الأطفال بالجهاز.
- يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.
- اجعل الجهاز والكبلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.

سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

2 لا ينبغي استخدام الجهاز مع جهاز توقيت أو أي نظام تحكم عن بعد.

3 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

لا تغمر الجهاز في سائل.

4 لا تستخدم الجهاز بالقرب من أو تحت مواد قابلة للاشتعال (مثل الستائر).

5 قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.

6 افصل الجهاز عن التيارعند عدم الاستعمال.

7 لا تستخدم الشواية لأغراض أخرى غير طهي الطعام.

8 لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

للاستعمال المنزلي فقط

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- قم بمسح ألواح الشواية بقطعة قماش مبللة.

مائلة أو مسطحة؟

1 يمكنك رفع الرفرف لإمالة الشواية وتسريع تدفق الدهون في صينية التنقيط أو تركها مسطحة لمنع الطعام من الانجراف نحو واجهة الشواية.

2 قم بشواء اللحم والبرغر وأي شيء يفرز دهنا في الوضع المائل.

3 قم بشواء السندوتشات وسندوتشات البانيني والأطعمة ذات المكونات السائلة مثل الجبن المذاب في الوضع المسطح.

التحضير

4 ضع صينية التقطير أسفل الجزء الأمامي من الشواية بحيث تلتقط أي تسرب.

5 قم بمسح صينيات الشواية باستخدام كمية بسيطة من زيت الطعام أو الزبد، ثم قم بغلق الشواية. لا تقم بفرد الدهون المنخفضة حيث أنها قد تحترق على الشواية.

552-027